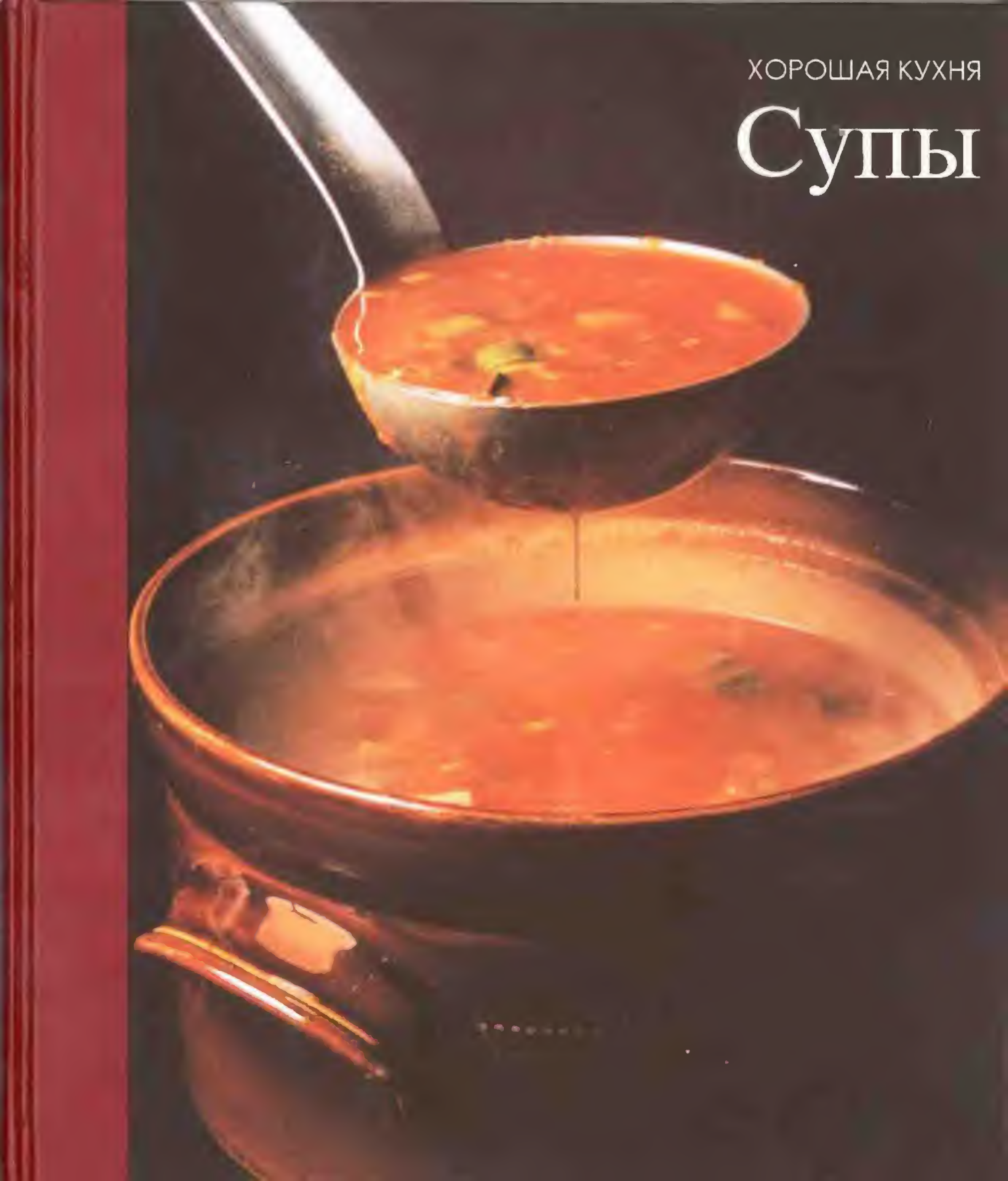

ХОРОШАЯ КУХНЯ
Супы

УДК 64
ББК 36.991
С89

Soups

BY THE EDITORS OF TIME-LIFE BOOKS
/ THE GOOD COOK / THE TIME-LIFE
BOOKS-AMSTERDAM, 1979

Перевод с английского
А. БРАТСКОГО

С89 **Супы** / Пер. с англ. А. Братского. — М.: ТЕРРА, 1997. — 168 с.: ил. — (Хорошая кухня).

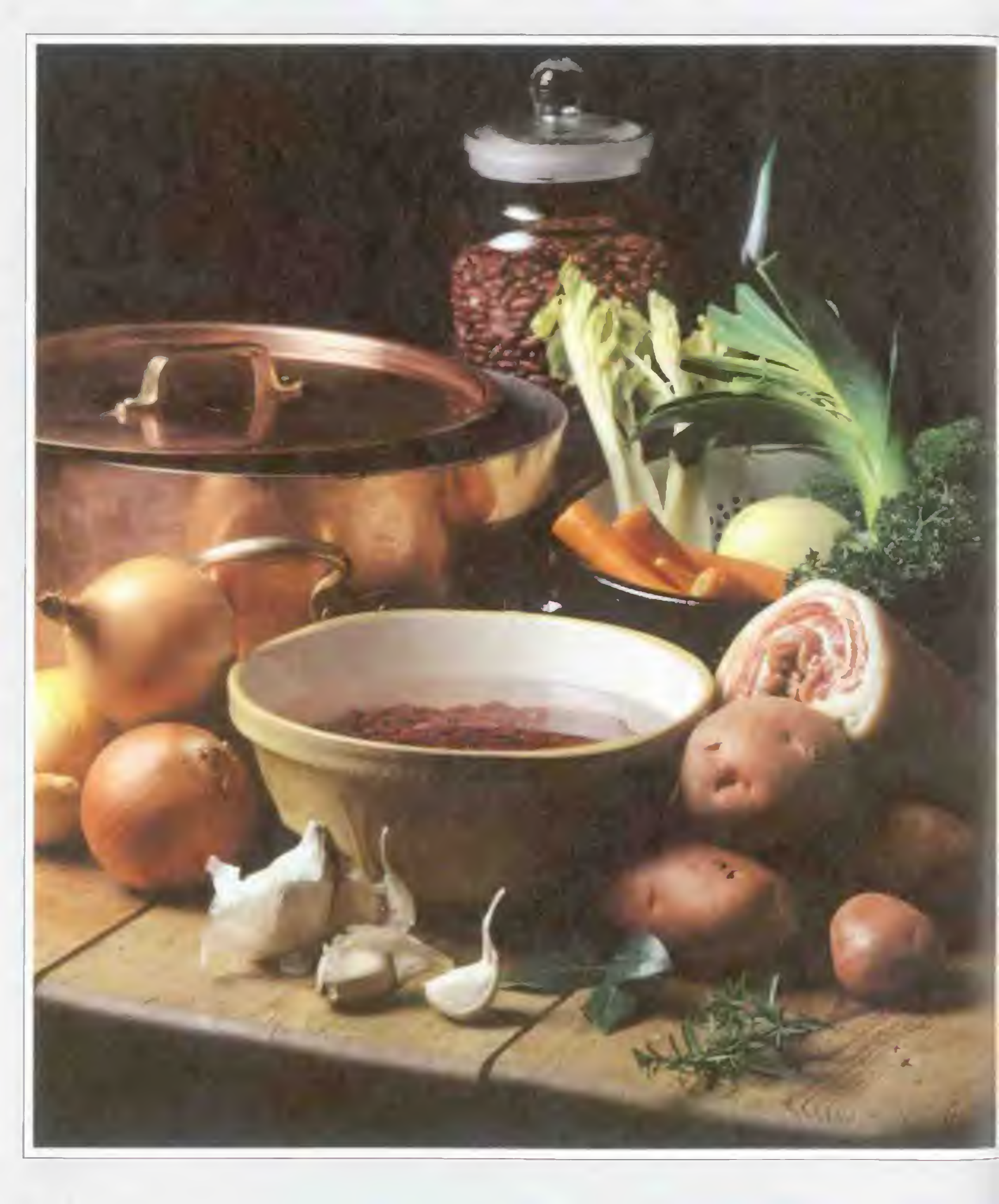
ISBN 5-300-01495-8

Суп — по-прежнему одно из основных обеденных блюд. В этой книге описаны (и представлены в иллюстрациях) многообразные способы приготовления супов из различных продуктов. Вы также познакомитесь с рецептами лучших супов 24 национальных кухонь.

УДК 64
ББК 36.991

ISBN 5-300-01495-8

СОДЕРЖАНИЕ



ПРИЯТНЕЙШЕЕ БЛЮДО НАШЕЙ КУХНИ

Когда-то суп был центральным событием дня — вся семья собиралась вокруг очага, где в большом горшке кипела дымящаяся похлебка. Нередко все обеденное меню состояло только из одного супа. В наше время суп часто лишь предваряет трапезу, к тому же подается в довольно скромных количествах, но все же для многих людей он по-прежнему остается главным обеденным блюдом. Это может быть и фасолевый суп с беконом (*фото слева*), и шотландский перловый суп, и гарбюр, и густой суп из моллюсков и крабов, и даже безыскусная похлебка, приготовленная без всякого рецепта, подсказанная одним только воображением и чутьем хозяйки, из взятых наобум в кладовой продуктов вперемешку со свежими овощами и приправами.

История слова «суп», его употребление в разных языках позволяют проследить, как формировались наши нынешние пристрастия в еде. Само слово «суп» берет начало от латинского «sop», то есть хлеб, политый похлебкой или мясным отваром. Английское «supper» («ужин») происходит от того же корня. В деревенском быту, склонном к незамысловатой, но питательной пище, вымоченный в мясном отваре хлеб был, несомненно, самой распространенной вечерней трапезой. Кое-где во Франции по-прежнему словом «*la soupe*» называют горбушку хлеба, подаваемую к горячему бульону — «*le potage*». Хлеб, разумеется, и сейчас неотъемлемый спутник любого супа. «...et trempez votre soupe» — этой фразой завершается каждый рецепт супа во французских поваренных книгах, как старинных, так и современных. Буквально это означает: «...и смочите ваш суп», однако толковать ее следует как «...и полейте (супом) ваш хлеб». Это доставшееся нам в наследство от далеких предков заклинание служит вечным напоминанием о святости хлеба, его непреходящей ценности, о греховности небрежного к нему отношения и о важности умения наслаждаться простыми радостями жизни. Не стоит забывать, что приготовление пищи — не только необходимость, но еще и полный значения и красоты ритуал, призванный сделать нашу жизнь ярче и разнообразнее.

В наши дни, когда обеденный стол не исчерпывается одним-единственным блюдом, суп в значительной мере утратил свои прежние позиции, но народный язык до сих пор хранит память о временах, когда суп был царем обеда. «Суп подан!» — эта приятная для всякого английского уха фраза означает, что стол уже накрыт к обеду. Во Франции мамаша, уговаривая капризное дитя не оставлять за собой еду, скажет: «Съешь-ка свой суп!» Французский повар-профессионал, будь он простой поставщик готовых блюд для уличных кафе или же шеф-повар в дорогом ресторане, уважительно назовет своего коллегу «*marchand de soupe*» — «разносчик супа».

У владельцев ресторанов есть свои особенные причины быть благодарными супу за его своеобразный вклад в мировое кулинарное дело. Первым заведением общественного питания, получившим название «ресторан», была харчевня, открытая в 1765 г. парижским торговцем супом мсье Буланже, в которой подавали исключительно суп. Это имя, ставшее впоследствии нарицательным, закрепилось за харчевней благодаря висевшему над ее входом латинскому изречению: «*Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego restaurabo*», что значит: «Приди ко мне всякий, чей желудок пуст, и я насыщу тебя».

Замечательная способность супа восстанавливать утраченные силы была известна кулинарам издревле. Луи де Гюи, европеец по происхождению, служивший поваром в лучших американских ресторанах в первой половине нашего столетия, подытоживает положительные качества супа в своей «*Суповой книге*», вышедшей в 1949 г. «Суп — приятнейшее блюдо нашей кухни, — пишет де Гюи. — После тяжелого трудового дня он очень располагает к общению, от его аппетитно дымящейся поверхности прямо-таки веет спокойствием и умиротворением...».

Самое многоликое блюдо

Хотя суп всегда был важнейшей составляющей европейской кулинарной традиции, нынешние повара далеко не всегда воздают ему должное уважение. Многие кулинары, увлеченные сегодняшним изобилием консервированных, обезвоженных полуфабрикатов, бог весть почему называемых супами, забыли, какое восхитительное блюдо представляет собой подлинный суп. Ведь всякий, кто сумеет почистить пару луковиц и морковок, вполне способен приготовить отличный суп за чуть большее время, чем требуется на то, чтобы вскрыть банку с консервированным супом и разогреть ее на плите. Яркий тому пример — картофельный суп с луком-пореем, описываемый на с. 42. Его можно подавать на стол спустя всего лишь 20 мин. после закипания. И мало кто знает, что свежие овощи, сваренные в чистой воде, входят в число изысканнейших деликатесов всех времен и народов. Такому супу недостает лишь ломтя свежего, с хрустящей корочкой хлеба да брошенного в самую последнюю минуту кусочка душистого масла, чтобы оказаться к месту и на обеденном столе аристократа, и в простой обстановке деревенского дома.

В этой книге мы постараемся показать, что супы прочно занимают первое место среди остальных блюд по многообразию способов приготовления и употребления. Горячий суп помогает согреться долгими зимними вечерами; холодный, наоборот, освежает в жаркий летний полдень. Супы готовят решительно из любых продуктов: мяса, домашней птицы, рыбы, овощей. Хозяйка вольна экспериментировать с широчайшим набором всевозможных пряностей, специй и приправ. Приведенные на следующих страницах примеры откроют вам все секреты приготовления хорошего супа и помогут освоить рецепты, перечисленные во второй части книги, где собраны лучшие супы из 24 национальных кухонь.

Навар, похлебка, бульон, консоме

Большинство названий для разных видов супов появились только в середине XIX столетия, но в наше время их уже нередко путают между собой. Полная неразбериха, к примеру, царит в употреблении слов «похлебка», «бульон», «навар» и «консоме», заставляя многих считать их разными блюдами. На самом деле, с точки зрения способа приготовления, все эти блюда ничем не отличаются друг от друга. Разница между ними заключается лишь в цели приготовления и в крепости вкуса.

Бульон — прозрачный пряный отвар, получаемый из различных комбинаций мяса с придающими остроту овощами и травами; продукты кипятят на слабом огне, затем, когда отвар набирает необходимую крепость, процеживают. Бульон, будучи сам по себе прекрасным супом, служит основой для приготовления иных видов супов. По-французски «бульон» значит «похлебка».

Для создания основного вкуса в бульоне используют говядину, цыпленка, дичь, овощи или рыбу. Наиболее универсальным считается бульон из говядины, зачастую с добавлением курицы, изредка — телятины. Курица придает бульону нежный, почти сладкий привкус, который призван смягчить резкий вкус говядины. Телятина добавляет вкусу изысканности и увеличивает количество желатина в бульоне.

Наваром называют бульон, предназначенный для тушения мяса или служащий основой для соуса. Отсюда следует, что навар должен иметь менее выраженный вкус и большую по сравнению с обычным бульоном студенистость. Высокое содержание желатина необходимо для того, чтобы придать конечному блюду достаточную жирность и наваристость, но при этом не заслонить и не исказить вкус главных его составляющих. Так как говядина или курица нередко перебивают вкус остальных продуктов, для приготовления навара обычно берут кусочки телятины с хрящами. (В дальнейшем наряду со словом «навар» мы будем также употреблять словосочетание «крепкий бульон».)



Приводимые здесь уточнения помогут вам разобраться в терминах «бульон» и «навар», однако они более важны для изысканной кухни рафинированного ресторана, нежели для обыденных потребностей нашей повседневной жизни. Хорошим примером может служить бульон, получающийся после приготовления потофе (*см. рецепт на с. 149*). Фактически это готовый к употреблению суп. Огюст Эскофье оценивал его как «очень практичное, очень буржуазное по своей сути блюдо, которому трудно подыскать замену». Мясо в потофе после варки почти не теряет свои вкусовые качества, и его подают вторым блюдом после бульона. Оставшийся после трапезы бульон используют как навар или как основу для другого супа.

Консоме — это тонкий, искусно приготовленный говяжий бульон. Он должен быть наваристым и одновременно прозрачным. Готовят консоме из тех же продуктов, что и обычный бульон, но нередко для усиления вкуса отваривают мясо не в чистой воде, а в ранее приготовленном бульоне. Такое консоме называется «двойным». Если блестки жира, плавающие на поверхности потофе, придают ему аппетитный домашний вид, то консоме полагается тщательно очищать от малейших следов жира. При этом оно должно быть совершенно прозрачным и содержать совсем мало желатина. (Для некоторых снобов бульон, даже соответствующий всем этим требованиям, все же не является консоме, если он не подан лакеем в белых перчатках.)

Многие старинные и некоторые современные поваренные книги уверяют, что консоме не удается довести до необходимой степени чистоты без добавления яичного белка и мелко нарубленной говядины с овощами. Эти продукты вбирают в себя мельчайшие частицы, замутняющие бульон, и после варки его полагается процедить. К сожалению, первоначальный тонкий аромат консоме в этом случае будет утрачен, пусть даже рубленое мясо и овощи действительно придадут вашему бульону чистоту и вкус.

Чтобы получить из обычного бульона безупречное консоме, вовсе не обязательно прибегать ко всякого рода ухищрениям; достаточно лишь хорошенько соблюсти все правила варки. Сырое мясо или тушку птицы следует класть на низкую решетчатую подставку, дабы предотвратить прилипание ко дну кастрюли. Мясо нужно заливать холодной водой и доводить до кипения постепенно. С поверхности бульона необходимо несколько раз тщательно удалить пену, затем добавить приправы и повторить очистку. Огонь следует отрегулировать так, чтобы вода — даже не кипела, нет — лишь еле-еле волновалась. Крышку кастрюли всегда нужно держать приоткрытой.

Само собой, в таком деле трудно бывает избежать всяких неожиданностей: хозяйка может на минутку отвлечься, или не в меру любознательный гость, забредя на кухню, вернет на место сдвинутую крышку кастрюли — и вот уже вода в кастрюле бурно кипит, а в результате получается помутневший бульон. Вкус от этого, понятно, не пострадает, но если вы непременно решили попотчевать гостей консоме, мутный бульон всегда можно очистить. Способ осветления бульона вы найдете в описании мадрилены (*с. 64*) — охлажденного супа-желе, приготовленного на основе консоме. Свой неповторимый вкус мадрилена получает от помидоров, мякоть которых сначала опускают в бульон, а в конце тщательно удаляют. Вообще же мы не рекомендуем прибегать к осветлению бульона без крайней на то необходимости, поэтому в рецепте приготовления бульона-основы (*с. 10*) метода его очистки мы не приводим.

Невозможно себе представить, чтобы кто-то начал поливать консоме, точно обыкновенной похлебкой, корку хлеба. Консоме — символ элегантности, и к нему следует подавать не менее изысканный гарнир. С его кристальной поверхностью хорошо сочетаются черные стрелки трюфеля, кусочки омлета пастельных тонов, узорчатые листья кервеля, как, впрочем, и любой другой из многообразных видов гарнира. Последние нередко получают свои названия в честь какой-нибудь знаменитости. Красавица Отеро, известная в начале века актриса мюзик-холла, обессмертила свое имя, подав с консоме лягушачьи ножки, рис и зеленый горошек. Ее современница и соперница, прекрасная Полер, прославилась тем, что бросила в консоме сырое яйцо. Имя Джорджа Вашингтона носит не только столица Соединенных Штатов, но еще и подаваемый к жульену гарнир из нарезанных кубиками телячьих щек с трюфелями.

Еще несколько названий

Кроме обычных супов, готовят еще густые, или непрозрачные, супы (основой многих из них служит все тот же классический бульон). Этот вид супов, в свою очередь, делится на категории, названия которых нередко говорят о способе их приготовления. Супы-пюре, например, независимо от исходных продуктов (последними могут быть и овощи, и птица, и рыба), полагается доводить до густой однородной массы путем тщательного протирания через сито или пропускания через кухонный комбайн.

Суп-крем представляет собой суп-пюре, в который добавлены сливки. Слово «биск» первоначально означало суп из дичи или домашней птицы; теперь так нередко называют суп из раков или устриц. Супы-велюте (от французского «velouté» — «бархатистый») основаны на соусе-велюте — заправленном мукой бульоне, в который добавляют яичный желток и сливки.

Сборным супом мы будем называть суп, в котором исходные продукты после варки измельчаются и подаются вместе с бульоном. Это и шотландский перловый суп, и итальянский рисовый суп, и всевозможные густые похлебки — супы, близкие к гуляшам.

Хлебные супы, или *панады* (от французского «le pain» — «хлеб»), — категория супов, для которых хлеб служит не просто гарниром или заправкой, но является главным исходным продуктом в приготовлении.

Многие сборные супы очень питательны и вполне способны целиком заменить обед. В нашей книге, однако, термин «полный суп» будет применяться лишь к супам, которые представляют собой как бы два блюда сразу: бульон и второе блюдо из мяса или рыбы. Все супы этой категории — *пульопо, гарбюр,* борщ — в той или иной степени повторяют все тот же незамысловатый, но весьма действенный принцип потофе.

Несколько советов

Приготовление супа — не очень обременительное занятие. Тут не требуется придерживаться каких-то жестких правил и сроков. Важно правильно довести бульон до кипения, а дальше его можно предоставить самому себе. Как показывает опыт, суп легко испортить, если чересчур заботиться о его изысканности. Особенно страдают от этого овощные супы. Многие хозяйки убеждены, что овощи для супа нужно обжарить в жире или отварить в говяжьем бульоне. На деле это приводит к тому, что подлинный тонкий вкус свежих овощей искажается или исчезает вовсе.

Еще одна распространенная ошибка: суп солят и перчат перед началом готовки. Простой здравый смысл диктует крайне осторожное обращение с солью. Например, если в начале варки едва хватает ложки соли, чтобы посолить целую кастрюлю воды, то под конец, когда вода в значительной мере выкипает, этого количества уже может быть слишком много. Перец тоже не следует класть в начале приготовления. Добавленный в самый последний момент, перец придает супу легкий пряный оттенок, не перебивающий вкус других продуктов. Но стоит ему только чуть-чуть повариться в воде, как присущий перцу аромат исчезает, а суп приобретает грубый, едкий привкус.



Роль супа в нашем меню

«Суп для обеда то же самое, что галерея или перистиль для дворца, то есть самая что ни на есть передовая часть. Следовательно, он должен быть изготовлен таким образом, чтобы дать представление об обеде целиком, подобно тому, как увертюра в опере призвана продемонстрировать художественный уровень всего произведения». Автором этой витиеватой фразы был Александр-Бальтазар-Лоран Гримо де ла Рейньер, французский адвокат XIX века, всю жизнь посвятивший защите разумного и просвещенного подхода к искусству гастрономии.

Не все, однако, были согласны с мнением де ла Рейньера. Его современник маркиз де Кюсси, адъютант Наполеона I, соглашался с тем, что суп служит прологом к обеду, однако замечал при этом, что хороший обед может вполне обойтись без пролога. Правда, величайший кулинар XIX столетия Антонен Карем, узнав об этих нападках, не без удивления спросил: «С чего это маркизу де Кюсси вздумалось начать наступление на старый добрый суп? Я, например, не мыслю себе обеда без хорошей тарелки супа; ведь у нашего желудка он числится среди первых любимцев!»

Следует заметить, что при жизни этих великих людей меню праздничного обеда нередко представляло собой подлинное произведение искусства, изумительное по своей сложности, состоявшее порой более чем из дюжины блюд. Но и в наше время, когда обеденные меню стали значительно скромнее, слова Гримо де ла Рейньера не утратили полностью своего звучания. Вообразите на минуту, что вслед за консоме с трюфелями вам вдруг подадут фасоль, печенную по-бостонски или же *перед нежным,* тушенным в шампанском калканом принесут овощной суп с чесноком и базиликом. Представьте, каков будет вкусовой диссонанс, если макароны в сухарях будут наступать на пятки сочащемуся томатами супу по-итальянски!

Эскофье в своем «*Кулинарном путеводителе*» цитирует Гримо де ла Рейнье и затем продолжает: «Мы полностью согласны с именитым гастрономом... Из всех составляющих меню элементов суп заслуживает самого пристального внимания и самого тщательного приготовления, так как успех всего обеда во многом зависит от того впечатления, которое он произведет на гостей». Это, конечно, не означает, что к приготовлению остальных блюд можно подойти спустя рукава, но, с психологической точки зрения, несомненно, справедливо, что удачное начало обеда приведет гостей в отличное расположение духа, и они уже не станут обращать внимания на мелкие недочеты в других блюдах.

Вина, подаваемые к супу

В сознании людей суп обычно плохо сочетается с вином. Однако, если вы свято чтите закон гостеприимства, одна из заповедей которого гласит, что стакан вашего гостя никогда не должен быть пустым, нет никаких причин отказывать ему в вине и во время супа. Если аперитивом служило шампанское или сухое вино, советуем подать к супу именно его — такие вина по большей части хорошо сочетаются с супами. Если вина перед обедом не подавали, первый бокал вина из вашего меню вполне можно попробовать за супом.

В консоме, особенно приготовленное из дичи, часто для аромата в последний момент добавляют несколько капель крепленого вина — например, старого хорошего сухого хереса. В этом случае самым подходящим спутником вашему супу будет стакан того самого вина, которым вы пользовались для ароматизации.

Полные супы, состоящие в близком родстве с безыскусными деревенскими похлебками, обладают, как правило, густым крепким ароматом, к которому лучше всего подойдут простые молодые вина с чистым ярким вкусом: сен-Жозеф, гамейор, вальполицелла. Сытные, обильно сдобренные чесноком супы Средиземноморья принято сопровождать белым либо розовым сухим вином, но также подойдут и охлажденные красные молодые вина, например: бандоль, кот-дю-Рон, буржель, кьянти или цинфандель. Гарбюр перебивает вкус большинства белых вин, поэтому к нему необходимо резкое деревенское вино: жигондас или кагор. *Пульопо* прекрасно сочетается с роскошным шардонэ или божоле шестимесячной выдержки, так же как с любым вином из знаменитых винных погребов Медока.

Конечно, мы можем лишь рекомендовать вам то или иное вино — окончательное решение вам нужно принимать самим. Не следует слепо полагаться на правила, неважно, диктуются ли они последней кулинарной модой или же уходят корнями в глубь традиций.

Ричард Олни

КАК ЗАЛОЖИТЬ ОСНОВУ ДЛЯ ХОРОШЕГО СУПА

Приготовить бульон довольно просто. По своей сути способ один и тот же, неважно, готовите ли вы бульон из мяса, птицы, овощей или рыбы: исходные продукты заливаются водой и варятся до тех пор, пока весь их аромат не переходит в воду. Получившийся бульон можно подавать на стол как готовый к употреблению суп или использовать для приготовления другого супа.

Разумеется, бульон — основа любого супа, поэтому для него следует выбирать только самые лучшие продукты и обрабатывать их с особенной тщательностью. Исходные продукты для мясного бульона показаны на рисунке внизу слева (*см. также рецепт на с. 164*), они сделают ваш бульон ароматным и наваристым. Прежде всего нужно взять подходящий для варки кусок говядины (лучше всего — часть ноги, так как в ней много желатина и из нее получается ароматный и в меру наваристый бульон). Для улучшения вкуса и увеличения количества желатина добавляют остов сырого цыпленка, обрезки от разделки цыплячьей тушки, кусок телячьего бока, рубленую телячью ножку. В некоторых рецептах рекомендуют добавлять в бульон говяжьи кости, однако они, в отличие от телячьих костей, содержат мало желатина и дают слабый навар, но при этом занимают много места в кастрюле.

Ароматические овощи и смеси пряных трав делают вкус бульона более приятным. Сколько положить в бульон овощей, целиком зависит от вашего личного вкуса. Некоторые повара бросают лишь одну морковку и одну головку лука, стремясь сделать бульон лишь чуточку острым. Другие предпочитают более душистый и немного сладковатый вкус, образующийся от большого количества овощей. Если вы хотите добавить в бульон чеснок, используйте только неочищенные зубки либо всю головку целиком; очищенный чеснок в кипящей воде разваривается, отчего бульон может помутнеть.

Для придания бульону большей остроты вставьте две-три гвоздичные почки в луковицу и добавьте к ним обычный набор приправ из петрушки, лаврового листа и чабреца. Приправы обычно бросают прямо в воду — ведь после варки бульон все равно полагается процедить, — но можно завернуть их в тонкую ткань или собрать в пучок и обвязать стеблями сельдерея или перьями зеленого лука — в этом случае их будет проще убрать из кастрюли в конце варки.

Чтобы приготовить куриный бульон (*см. рис. внизу в центре слева, а также рецепт на с. 164*), вместо мясного набора берут тушку суповой курицы, предварительно связав ей ниткой ножки и крылышки (т.н. «трассинг»). Цыпленка для этой цели брать не следует: в нем слишком мало желатина, и бульон получится недостаточно наваристым. Овощной бульон (*рис*



Мясной бульон

Куриный бульон

внизу в центре справа, а также рецепт на с. 163) готовят из обычных, придающих остроту овощей, дополняя их для большего аромата листовыми овощами, такими, как салат-латук и капуста. Овощи лучше нашинковать или порезать — тогда бульон быстрее сварится.

Самый наваристый рыбный бульон (*см. правый нижний рис. и рецепт на с. 163*) получается из постной рыбы, а также из рыбьих плавников. По сравнению с мясным и овощным рыбный бульон выходит, как правило, менее прозрачным и не столь крепким, если только он не приготовлен из калкана или морского черта — последние входят в число немногих рыб, содержащих довольно много желатина. К обычному набору приправ часто добавляют измельченные веточки фенхеля, анисовый вкус которого особенно хорошо сочетается с рыбой.

Порядок приготовления бульона показан на обороте этой страницы. Примером мы взяли мясной бульон — приготовление куриного, овощного и рыбного бульонов отличается лишь в частностях. Во всех случаях нужно взять кастрюлю с толстыми стенками, достаточно большую, чтобы вместить все необходимые продукты. Для курицы лучше всего подойдет кастрюля овальной формы. Не следует наливать чересчур много воды, иначе бульон получится некрепким: вода должна покрывать плотно уложенные продукты примерно на 4 см.

При варке мяса на поверхности воды появляется пена, образуемая свернувшимися белками. Пену следует тщательно удалить ложкой, иначе бульон получится мутным. Воду доводят до кипения очень медленно, чтобы успевать убирать всплывающие частицы пены. Только полностью сняв пену, можно положить в бульон овощи и приправы.

Вода в кастрюле должна кипеть очень слабо. От бурного кипения исходные продукты быстро развариваются и бульон становится непрозрачным. В первые полчаса варки лучше почаще заглядывать в кастрюлю — так вы сумеете хорошенько отрегулировать огонь и избежите слишком сильного кипения.

После закипания воды мясо варится до полной готовности от 5 до 6 часов. Вы сварите бульон быстее, если мелко нарежете исходные продукты — ведь в этом случае площадь их соприкосновения с водой увеличивается. Превращенное в фарш мясо варится немногим дольше часа (*см. с. 10*). Куриный бульон кипятят от полутора до 3 часов, в зависимости от возраста курицы. Чтобы приготовить овощной или рыбный бульон, требуется всего 30—40 минут; дольше варить не имеет смысла — бульон уже не станет крепче. Отваренные продукты из готового бульона следует удалить. Мясо и курицу можно подать в качестве второго блюда или приготовить из них потофе (*см. с. 76*).



Овощной бульон

Рыбный бульон

Классический крепкий мясной бульон





1 **Укладка в кастрюлю.** Чтобы мясо не приставало к дну, его укладывают на решетчатую подставку. Сначала кладут наиболее костистые части, затем крупные куски мяса (говяжья голень, скрученный телячий бок) и в конце куски помельче (куриная голова, спинка, куриные лапки и шейки). Мясо заливают водой так, чтобы она лишь слегка покрывала его.

2 **Очистка от пены.** Чтобы из мяса вышли свернувшиеся белки, нагревайте кастрюлю очень медленно — так, чтобы вода закипела не раньше, чем через час. Стараясь не перемешивать воду, непрерывно убирайте образующуюся на ее поверхности серую пену. Это удобно делать с помощью неглубокого конического половника (*фото вверху слева*). Влейте в кастрюлю стакан холодной воды (*фото в центре*), тогда осевшая на дно пена поднимется к поверхности. После закипания пена становится более светлой (*фото справа*). Продолжайте снимать пену, пока на поверхности не останутся лишь белые пузырьки.

Мясной бульон на скорую руку

Чем мельче порезано мясо и овощи, тем быстрее они отдают ей свой аромат. Бульон можно приготовить буквально за час (*см. рецепт на с.98*) и порой такой «бульон на скорую руку» мало чем уступает приведенному выше классическому мясному бульону (*см. выше*).

При варке «бульона на скорую руку» пену можно не снимать, так как мелко нарезанное мясо обладает способностью вбирать из воды частицы свернувшегося белка. Воду, пока она не закипела, надо время от времени перемешивать, чтобы не дать слипнуться кусочкам мяса. Выделяемые из мяса частички белка пристают к поверхности многочисленных мясных кусочков и потом при процеживании удаляются вместе с ними.

Получившийся бульон имеет приятный душистый вкус, однако редко бывает слишком наваристым, так как готовится без богатых желатином костей и куриных обрезков — эти продукты нуждаются в долгой варке.



1 **Измельчение продуктов.** Мелко порежьте овощи для бульона — в нашем случае морковь и лук-порей. Порежьте мясо или проверните его через мясорубку — лучше всего взять постную суповую говядину. Можно приобрести готовый фарш, однако он не должен быть жирным.



2 **Закипание бульона.** Положите мясо и овощи в кастрюлю и залейте холодной водой. Добавьте приправы и соль. Медленно нагревайте воду, помешивая ее, чтобы не дать слипнуться кусочкам мяса. Когда вода начнет закипать, прекратите перемешивание, иначе бульон может получиться мутным.



3 **Закладка овощей.** В промежутки между кусками мяса положите овощи: головку лука с двумя-тремя воткнутыми в нее зернышками гвоздики, морковь, неочищенный зубчик чеснока, пряности. Посолите воду и после того, как она опять закипит, уберите появившуюся вновь пену. Прикройте кастрюлю крышкой (*фото вверху*), так чтобы пар свободно выходил из кастрюли.



4 **Варка и процеживание.** Бульон варят на слабом огне 5—6 ч., до полной готовности. Во время варки избегайте перемешивания бульона, иначе он станет мутным. Когда бульон готов, сложите вдвое кусок тонкой ткани и застелите дуршлаг. Смочите ткань водой, чтобы она лучше задерживала жир, и слейте бульон через дуршлаг в супницу.



5 **Удаление жира.** Отделив бульон от мяса и овощей, дайте ему остыть, затем уберите с поверхности остатки жира, аккуратно промакнув их краешком хлопчатобумажной салфетки. Если бульон не требуется подавать на стол в этот же день, его можно поставить в холодильник и после того, как он охладится, снять ложкой с его поверхности застывший жир.



3 **Варка бульона.** Прикройте кастрюлю крышкой, оставив щель. Отрегулируйте огонь так, чтобы вода лишь слабо кипела, и оставьте ее на 1 ч. Готовый бульон будет прозрачным как слеза (*фото вверху*).



4 **Процеживание.** Застелите дуршлаг или сито куском смоченной в воде тонкой ткани и слейте через него бульон в супницу. Тщательно удалите жир с поверхности бульона (*см. вверху пункт 5*).

Хранение бульона в пакетах



Замораживание бульона. Хотя бульон вкуснее, когда его подают свежим, часто бывает удобнее сварить его сразу в большом количестве, а часть заморозить на будущее. Для этой цели используют обычные полиэтиленовые пакеты. Возьмите несколько пакетов, вставьте каждый в емкость с прямоугольными стенками и разлейте половником бульон по пакетам (*фото вверху*). Чтобы разморозить пакет с бульоном, достаточно поместить его в кастрюлю с теплой водой.

КАК РАЗНООБРАЗИТЬ ВАШ СУП

Гарниры, о которых пойдет здесь речь, лучше всего сочетаются с крепкими, ароматными, янтарно-прозрачными бульонами (*см. с. 8—11*). Некоторые из них также можно подать с супами-пюре или другими густыми супами. Внизу помещены 12 фотографий одного и того же консоме, заправленного разными видами гарнира. Способы их приготовления, как и некоторых других гарниров, вы отыщете на с. 12—21.

Самый простой и универсальный гарнир — пряные травы. Любой суп украсят зеленые блестки порезанной петрушки или кервеля. Не всякая трава, однако, подойдет к тому или иному супу. С большинством рыбных супов, например, хорошо сочетается анисовый вкус фенхеля, а вот супу из авокадо (*с. 66*) придадут приятный острый привкус листочки шнитт-лука, тогда как в холодный борщ (*с. 86*) лучше положить кисло-сладкие семена укропа. Если вы используете крупнолистные травы — например, добавляете листья эстрагона к морковному супу-пюре (*с. 24*) — предварительно обдайте их кипятком. У обваренных листьев запах гуще, чем у свежесрезанных, они не такие жесткие и поэтому легче всплывают на поверхность бульона.

Гарниры из овощей (*с. 14*) меняют не только вкус, но и густоту бульона. В том или ином виде овощам находится место почти в любом супе. Из листовых овощей — салата латука, салата ромэн, эндивия, шпината, щавеля — готовят прекрасные освежающие гарниры — *шиффонады*, для чего их нарезают тонкими полосками. Корнеплоды — морковь, репу — режут соломкой (так называемый способ «*жюльен*») или кубиками (способ «*брюнуаз*») и затем слегка отваривают, чтобы сделать их мягче. Точно так же нарезают сладкий красный, зеленый или желтый перец — незаменимое украшение многих супов, — но прежде стручки целиком обжаривают или помещают в духовку, чтобы отошла жесткая кожица, после чего снимают с них кожицу и очищают от семян.

К прозрачным бульонам прекрасно подходит яичный гарнир. Его можно приготовить из целого яйца, из яичного волокна или кусочков омлета (*с. 15*). Например, пошированное яйцо, брошенное в тарелку с консоме, делает его сытным и более аппетитным на вид.

Яичное волокно (*см. рецепт на с. 165*) получается из взбитых с мукой яиц, постепенно вливаемых в горячий бульон. Омлеты из смеси бульона и яичных желтков (*см. рецепт на с. 167*) требуют чуть больших усилий: приготовленную определенным образом смесь варят в водяной бане, потом охлаждают и нарезают кусочками нужной формы.

Хлеб с аппетитной хрустящей корочкой — неизменный спутник всякого супа. Слегка подсохший и зачерствевший хлеб, полежавший два-три дня, можно нарезать тонкими ломтиками, подрумянить и посыпать тертым сыром (*с. 16*). Куски узкой французской булки, удалив мякиш, заполняют ароматным пюре из перетертых овощей, оставшихся от бульона или пульопо (*с. 76*). Плотный мякиш белого хлеба хорош для приготовления рассыпчатых гренок, подавае-



Лапша из шпината



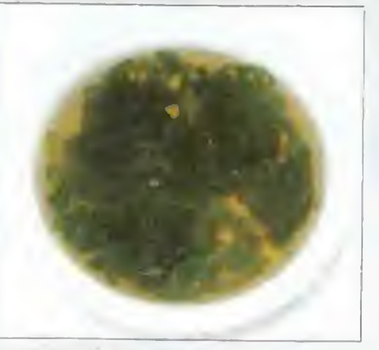
Морковь и репа «*брюнуаз*» с кервелем



Красный перец «*жюльен*» с рисом



Мучной гарнир с начинкой



Шиффонада из салата-латука



Жюльен из моркови, репы и черемши

мых с бульоном или супом-пюре. Их нарезают кубиками и жарят в сливочном или оливковом масле, приправленном толченым зубчиком чеснока.

Начиная с Италии и далее на восток в качестве гарниров к супам широко применяют изделия из теста. Сейчас в каждом магазине в изобили продаются разнообразные макаронные изделия всевозможных форм и расцветок — звездочки, колечки, ракушки, даже буквы алфавита. Но свежесть и тонкий вкус домашнего теста, изготовленного вручную или же с помощью тестомешалки, сторицей окупят потраченное на него время. Приготовив тесто для мучных гарниров (*см. с. 17, а также рецепт на с. 165*), из него вырезают фигурки нужной толщины и формы; перед этим тесто можно ароматизировать и расцветить добавкой шафрана, тертого шпината или свеклы. Тесто также можно раскатать и, поделив на круглые или квадратные лепешки, приготовить аппетитные равиоли или тортеллини, похожие на русские пельмени и вареники с начинкой из шпината, сыра рикотта и яичных желтков (*рецепт на с. 90*) или же иной ароматной смеси.

Добавив в бульон клецки (*с. 18*), вы можете превратить его в довольно сытное второе блюдо. Чаще всего клецки готовят из муки, картофельного пюре или накрошенного хлеба, смешивая их с жиром и пряностями, как жир, так и тесто можно частично или полностью заменить фаршем или мозгом говяжьих костей.

Кнели (*см. с. 20 и рецепт на с. 165*) — изысканные родственники клецек — готовятся из сырой телятины, птицы, дичи или рыбы. Истолченное в ступке мясо смешивают с яичными белками и жирными сливками, затем отваривают в воде, после чего оно становится рыхлым, точно губка. Кнели традиционно подают с прозрачными супами, но они могут служить прекрасным дополнением к супу-пюре из дичи (*с. 36*) и прочим густым супам.

Мелкую выпечку — например, пирожки в форме полумесяца (*см. с. 21, а также рецепт на с. 90*), которыми можно чудесно дополнить борщ, — обычно подают отдельно, а не в составе супа, как другие ганиры. Выпечку готовят из дрожжевого, пресного или слоеного теста, используя начинку из мясного фарша, порезанных овощей или сыра, затем пекут в духовке или жарят в кипящем жире.

Тонкие, точно бумага, французские блинчики можно бросать непосредственно в бульон. Тщательно взбейте тесто для блинчиков (*см. рецепт на с. 166*), затем добавьте к нему мелко нарезанную петрушку или другую свежую зелень (*с. 21*). Готовый блинчик сверните трубочкой и порежьте узкими полосками. Брошенные в тарелку полоски развернутся в кремово-изумрудные ленты, придав бульону необычный и привлекательный вид.


Овощи и курица «*жюльен*»


Яичное волокно


Клецки из муки, яиц и петрушки


Кубики омлета с трюфелем «*жюльен*»


Яйцо на тосте из французской булки


Блинчики с приправой из травы

ОВОЩИ: ПРИБАВЛЯЮТ СУПУ ГУЩИ И ЦВЕТА

Как приготовить шифонаду



1 **Подготовка шпината или щавеля.** Удалите все увядшие и порченые листья. Сложите каждый лист пополам, — в данном случае щавелевый — так чтобы серединная жилка листа оказалась снаружи. Отделите серединную жилку от плоскости листа.



2 **Скручивание и шинковка.** Сложите несколько листьев вместе и сверните вдоль длины. Придерживая одной рукой получившийся рулончик, порежьте его ножом на тонкие полоски. Берегите от ножа кончики пальцев.



3 **Тепловая обработка.** Доведите суп до закипания. Бросьте в кастрюлю нарезанные листья и дайте им повариться несколько секунд, чтобы они стали мягче. Теперь суп можно подавать на стол.

Резка «жюльен» и «брюнуаз»



1 **Измельчение.** Нарежьте овощи тонкими ломтиками. При способе *«жюльен»* сложите вместе несколько ломтиков и порежьте их узкими полосками. При способе *«брюнуаз»* полоски потом режут на мелкие кубики.



2 **Варка.** Бросьте измельченные овщи в кипящую подсоленную воду или бульон и кипятите приблизительно в течение минуты. Овощи не должны получиться чересчур мягкими.

Обработка сладкого перца



1 **Отделение кожицы.** Обжарьте на рашпере стручки перца при сильном жаре, переворачивая их для равномерного пропекания. Дайте остыть, накрыв мокрой салфеткой. Снимите кожицу и отделите плодоножки.



2 **Удаление семян и измельчение.** Вскройте каждый стручок с толстого конца и удалите ложкой семена. Нарежьте мякоть продольными полосками, затем порежьте их на кубики.

Овощная смесь



1 **Измельчение.** Бобы, морковь, очищенные от кожицы и семян помидоры порежьте небольшими одинаковыми кусочками. Размер кусочков должен соответствовать самому мелкому овощу, в данном случае — гороху.



2 **Варка.** Все овощи, кроме помидоров (они должны остаться сырыми), слегка отварите, ненадолго опустив в сите каждый овощ по отдельности в кастрюлю с кипящей водой. Отваренные овощи сохраняйте в холодной воде.

ЗАПРАВКИ ИЗ ЯИЦ: МУДРЕНЫЕ И НЕ ОЧЕНЬ

Пошированное яйцо



Варка яйца. Разбейте яйцо в блюдце. Вскипятите посоленную воду, затем выключите огонь и осторожно выпустите яйцо в горячую воду. Закройте кастрюлю крышкой и оставьте яйцо на 3 мин. После этого извлеките яйцо шумовкой.

Как готовится яичное волокно



1 **Взбивание смеси.** Взбейте в миске муку с яйцами — на одно яйцо 1—2 столовые ложки муки. Добавьте соли. Пропустите смесь через мелкое сито, чтобы убрать плотные частицы яиц.



2 **Образование волокна.** Возьмите большую шумовку с круглыми отверстиями и, держа ее над кастрюлей с кипящим бульоном, вылейте в нее взбитую смесь. Тонкие струйки смеси свернутся в бульоне волокнами. Отварите их в течение 3—4 мин.

Приготовление фигурного омлета



1 **Замешивание омлета.** Взбейте в миске яичные желтки с целыми яйцами — 3 желтка на каждое целое яйцо. В часть сбитых яиц добавьте теплый — но не горячий! — бульон и процедите смесь, чтобы убрать плотные частицы.



2 **Добавление пюре.** Каждый протертый овощ — в данном случае помидоры и горох — разведите отдельно небольшим количеством бульона. Добавьте в получившиеся овощные пюре по порции взбитых яиц и взбейте снова каждую смесь.



3 **Раскладка в формы.** Разложите яичные смеси в порционные формочки, предварительно смазанные изнутри сливочным маслом. Закройте крышку и варите смеси в духовом шкафу при 180°C 15—20 минут, пока омлет не загустеет.



4 **Извлечение омлета.** Погрузите сначала все формочки в блюдо со льдом, затем лезвием ножа пройдитесь по внутренней стороне каждой формочки, отделяя омлет от стенок. Чтобы извлечь омлет, достаточно перевернуть формочку и резко встряхнуть или слегка постучать ею по тарелке.



5 **Нарезание омлета.** Порежьте каждую порцию омлета ломтиками. Если формочка была небольшой, ломтики можно использовать в качестве гарнира. Ломтики омлета из больших квадратных или прямоугольных формочек режут на полоски или кубики.



6 **Нарезание фигурок.** Если вам захотелось подать с супом гарнир более замысловатой формы, чем простые полоски и кубики, возьмите набор выемок для бисквитного печенья и из больших ломтиков омлета нарежьте разнообразные фигурки.

ХЛЕБ — ТРАДИЦИОННЫЙ СПУТНИК СУПА

Три гарнира из одной французской булки



Подрумяненный хлеб. Порежьте узкую, чуть подсохшую французскую булку тонкими ломтиками. Положите ломтики на сухой противень и подрумяньте их с обеих сторон на слабом огне.



Тосты с сыром. Тонко нарежьте булку. Каждый ломтик с одной стороны промажьте топленым маслом, посыпьте тертым сыром пармезан и слегка — красным перцем, потом поджарьте на рашпере.



Хлеб с начинкой. Порежьте булку кусками длиной около 5 см. Разрежьте пополам каждый кусок в длину. Удалите мякиш, смажьте их изнутри топленым маслом и заполните икрой из оставшихся после варки бульона овощей.

Печеный хлеб, сдобренный оливковым маслом и чесноком



1 **Подсушивание хлеба.** Порежьте узкую французскую булку на тонкие ломтики, положите их на противень и поставьте в духовой шкаф. Высушите ломтики на слабом огне, не подрумянивая.



2 **Натирание чесноком.** Очистите крупный зубчик чеснока и обрежьте кончик с корешком. Срезанным концом натрите с одной стороны каждый ломтик хлеба.



3 **Сбрызгивание маслом.** Полейте хлебные ломтики оливковым маслом. Чтобы масло текло тонкой струйкой, прорежьте в пробке небольшой продольный желобок и заткните ею бутылку с маслом.

Гренки: пожаренные в масле хлебные кубики



1 **Разделка хлеба.** Буханку черствого белого хлеба с плотным мякишем нарежьте ломтями. Отрезав у ломтей корки, порежьте их брусками в палец толщиной, затем бруски порежьте кубиками.



2 **Прогревание в масле.** Поставьте сотейник на слабый огонь и растопите в нем большое количество сливочного масла. Выложите хлебные кубики в один слой и прогрейте их, чтобы они пропитались маслом.



3 **Подбрасывание гренок.** Продолжайте жарить кубики до тех пор, пока они не превратятся в рассыпчатые румяные гренки. Чтобы кубики прожарились со всех сторон, почаще подбрасывайте сотейник.

Как готовить домашнюю лапшу



1 **Приготовление теста.** Насыпьте холмик из обычной просеянной муки, сделайте в середине широкую воронку и влейте оливкового масла. Добавьте взбитое яйцо и соль. Перемешайте все руками, собирая муку от краев к центру.



2 **Замешивание теста.** На широком посыпанном мукой столе основанием ладони расплющите ком теста, затем сложите пополам и поверните на пол-оборота. Повторяйте эти движения, пока в тесте не исчезнут все комки.



3 **Раскатывание теста.** Посыпьте мукой мраморную или деревянную кухонную доску, потом слегка присыпьте ком теста. Скалкой раскатайте ком в тонкий ровный лист толщиной 2 мм.



4 **Свертывание теста.** Посыпьте поверхность раскатанного теста манной крупой тонкого помола. На противоположных краях раскатанного листа загните две полосы шириной примерно по 5 см. Неплотно заворачивайте обе полосы к середине, пока они не встретятся.



5 **Резка лапши.** Свернутое неплотным рулоном тесто порежьте полосками любой ширины. Чтобы лапша развернулась, разворошите ее, поддевая лезвием ножа сразу по нескольку свернутых лапшинок за середину и приподнимая их (*фото вверху*).



6 **Начальное отваривание.** Чтобы лапша не замутнила бульон, ее лучше предварительно отварить в кипящей соленой воде в течение 2 мин. Лапша должна получиться нежной, но слегка жестковатой.

Приготовление гарнира с начинкой



1 **Нарезание теста.** Приготовьте и раскатайте тесто, как описано выше. Вырежьте из него круглые лепешки при помощи стакана или формочки-выемки для печенья и сложите кружки столбиком, чтобы они не засохли.



2 **Лепка.** В каждый кружок положите порцию начинки. Увлажнив края водой, сложите лепешку пополам и, прищепив пальцами, склейте края вместе. Соедините концы получившегося полумесяца колечком.



3 **Отваривание.** Бросьте получившиеся тортеллини в кипящую соленую воду и отварите в течение 4—5 мин., после чего извлеките тортеллини из кастрюли, зачерпывая их большой шумовкой и давая стечь воде.

КЛЕЦКИ: РАЗНЫЕ ВАРИАНТЫ СМЕСИ

Как приготовить картофельные клецки



1 **Приготовление пюре.** Почистите, порежьте и сварите картофель, затем выложите его в сито и дайте стечь воде. Держа сито над миской, протрите картофель пестиком сквозь ячейки сита в миску.



2 **Добавление приправ.** Порежьте лук и обжарьте его в масле до мягкости. Положите лук в картофельное пюре, добавьте порезанной зелени петрушки, соли и перца и перемешайте.



3 **Заправка смеси.** Замешайте в смесь манную крупу и сырое яйцо — тогда клецки не будут развариваться. Чтобы смесь стала гуще, подсыпьте муки (*фото вверху*).

Клецки из хлеба и костного мозга



1 **Извлечение мозга.** Купите говяжьих мозговых костей, напиленных кусками по 8—12 см. Лезвием ножа извлеките из них костный мозг (*фото вверху*) и мелко его порежьте.



2 **Замешивание.** Измельченный мозг положите в миску, туда же разбейте яйцо и бросьте накрошенный хлебный мякиш. Добавьте соли, перца, пряных трав, нарезанную зелень петрушки. Все тщательно перемешайте.



3 **Лепка.** Поставьте смесь на несколько минут в прохладное место, потом приступайте к лепке. Клецки удобно лепить с помощью двух чайных ложек, окуная их время от времени в холодную воду.

Приготовление вручную мясных клецек



1 **Исходные продукты.** Мелко порежьте или пропустите через мясорубку постное мясо (в нашем случае телятину) и говяжье почечное сало. Вымочите в молоке мякиш белого хлеба, лишнее молоко отожмите.



2 **Приготовление смеси.** Сложите мясо, почечное сало и хлебный мякиш в большую миску. Туда же добавьте яйца, нарезанный лук, тертый мускатный орех и немного сливок. Хорошенько все перемешайте.



3 **Выбивка.** Чтобы клецки получились рыхлыми, смесь нужно истолочь вручную в ступке или с помощью кухонного комбайна до полной однородности. Толкут смесь небольшими порциями (примерно по 1 литру).



4 **Скатывание смеси.** Хорошенько посыпьте мукой стол или кухонную доску. Набрав смесь в пригоршню, скатайте ее длинной колбаской толщиной примерно 2,5 см.



5 **Нарезание клецек.** Возьмите острый нож и, держа его немного наискось, порежьте скатанную смесь кусочками длиной по 2,5 см. Сложите кусочки на посыпанное мукой блюдо.



6 **Варка.** Поставьте клецки на полчаса в морозильную камеру. После этого бросьте в кипящую воду и варите, пока они не всплывут (но не дольше 10 мин.). Извлеките клецки из кастрюли, затем подайте с супом.



4 **Совет.** Перевернув одну ложку кверху дном, ее кончиком осторожно подтолкните готовую клецку с другой ложки на тарелку(*фото вверху*).



5 **Отваривание.** Воду в кастрюле доведите до кипения, затем ослабьте огонь, чтобы вода чуть кипела. Бросьте клецки одну за другой в кипящую воду.



6 **Окончание варки.** Клецки нужно варить, пока они не всплывут, после чего их варят еще несколько минут. Общее время варки — около 15 мин. Готовые клецки извлекают шумовкой из воды.



4 **Лепка клецек.** Смочите руки водой. Чайной ложкой наберите порцию смеси, скатайте руками в шарик и положите в тарелку с панировочными сухарями.



5 **Обваливание.** Когда тарелка наполовину заполнится клецками, возьмите ее в руки и осторожно встряхните несколько раз круговыми движениями, чтобы клецки равномерно обвалялись в сухарях.



6 **Варка.** Бросьте клецки в кипящую воду и варите, пока они не всплывут, затем еще несколько минут — всего их нужно варить около 15 мин. Готовые клецки извлеките шумовкой.

КНЕЛИ: НЕЖНОЕ ПЮРЕ ИЗ МЯСА ИЛИ РЫБЫ

Формовка и отваривание кнелей



1 **Получение массы.** Сырое мясо или рыбу очистите от сухожилий, кожи и жира, затем нарежьте небольшими ломтями. Разотрите в ступке мясо до пастообразной массы. Добавьте яичный белок и снова разотрите массу (*фото вверху*), чтобы смешать с ней белок. Слегка посыпьте красным перцем.



2 **Протирание массы.** Зачерпните ложкой порцию массы и положите на перевернутое сито. Лопаточкой из гибкого пластика протрите массу через ячейки сита. Соскребите протертую массу и переложите в металлическую миску. Плотно закройте миску крышкой и охлаждайте в течение часа.



3 **Добавление сливок.** Пусть миска по-прежнему остается во льду. Взбейте массу, добавляя в нее по столовой ложке густые сливки. После этого переложите массу в кондитерский мешок или, как в данном случае, в самодельный кулек из свернутого листа вощеной бумаги.



4 **Формовка.** Возьмите широкий сотейник и смажьте его дно сливочным маслом. У бумажного кулька с протертой массой отрежьте кончик, затем, сжимая рукой его верхнюю часть, выдавливайте массу небольшими порциями в сотейник, так чтобы получились кнели нужной вам формы.



5 **Добавление воды.** Залейте сотейник кипящей водой, так чтобы она полностью закрыла кнели. Струя горячей воды может разрушить сырые кнели, поэтому наливайте воду через воронку, прислонив ее носик к стенке сковороды.



6 **Отваривание.** Доведите воду до слабого кипения, затем накройте сотейник крышкой и варите, пока кнели не всплывут (примерно 2—3 мин). Шумовкой извлеките готовые кнели (*фото вверху*) и, выложив в супницу, залейте супом. Или же, поместив в закрытую подогретую посуду, сохраняйте до момента подачи на стол.

Приготовление пирожков в форме полумесяца



1 **Приготовление начинки.** Порежьте лук и чеснок, обжарьте их в сотейнике на растительном масле, добавьте порезанные зеленый лук и грибы, а также лимонный сок и приправы. Поджаривайте, пока вода не испарится. Покрошите в смесь вареное яйцо.



2 **Смешивание муки и масла.** Положите в миску несколько кубиков замороженного сливочного масла, добавьте примерно в том же количестве простую муку. Перемешайте руками масло и муку (*фото вверху*) до получения рыхлой крошащейся массы.



3 **Связывание кислыми сливками.** Сделайте в середине массы углубление и влейте туда несколько ложек кислых сливок. Чтобы сливки лучше перемешивались с мукой и маслом, порубите массу ножом.



4 **Приготовление теста.** Сливки добавляйте до тех пор, пока масса не станет вязкой. Теперь соберите получившееся тесто в комок (*фото вверху*), положите на посыпанную мукой поверхность стола или разделочную доску и тонко раскатайте.



5 **Лепка пирожков.** Из раскатанного теста вырежьте стаканом или выемкой кружки. На одну половинку каждого кружка положите порцию начинки, другую смажьте взбитым яйцом с помощью кисточки или гусиного пера. Теперь сложите кружок теста и сожмите вместе его края.



6 **Выпекание.** Прогрейте духовой шкаф до 220°С. Разложите пирожки на смазанном жиром противне и обмажьте кисточкой, обмакивая ее во взбитое яйцо. Выпекайте в течении 12—15 мин., до тех пор пока бока пирожков не станут золотисто-глянцевыми.

Блинчики с пряностями, разрезанные лентой



1 **Заливка теста.** Взбейте тесто для блинчиков (*см. рецепт на с.166*), всыпьте в него измельченную траву. Растопите немного сливочного масла. Налейте тесто на сковороду, и, наклоняя ее в разные стороны, дайте тесту равномерно растечься.



2 **Переворачивание.** Жарьте каждый блинчик до тех пор, пока его край не подрумянится и не загнется слегка вверх. Теперь подденьте блинчик лопаточкой и переверните обратной стороной. Жарьте так несколько секунд, потом снимите блинчик.



3 **Разрезание блинчиков.** Сложите готовые блинчики горкой и закройте пленкой из пластика, чтобы не дать засохнуть. Перед подачей на стол сверните каждый блинчик неплотной трубочкой и порежьте на тонкие полоски.



1

СУПЫ-ПЮРЕ

ПЛАВНАЯ СИМФОНИЯ АРОМАТОВ

Любой суп-пюре готовят примерно одинаково: отваренные продукты извлекают из бульона, протирают и кладут обратно в бульон. Получается вязкая, напоминающая густые сливки смесь, более или менее однородная по густоте и составу. К торжественным случаям готовят очень тонкие пюре — часто из курицы, моллюсков или спаржи, — в которые добавляют сливки. Для семейного ужина можно сделать пюре погрубее — например, суп-пюре из картофеля и лука-порея, фотографию которого вы видите на предыдущей странице.

Для супа-пюре чаще всего берут один-два исходых продукта. Если их будет больше, то пюре приобретет сумбурный, невыразительный вкус, в котором трудно будет распознать ароматы ингредиентов. В суп-пюре, помимо бульона и основных продуктов, входит заправка из сливочного масла или сливок, а также продукты, в которых есть крахмал. Последний делает взвесь более равномерной и плотной. Если в рецепте нет крахмалосодержащих — таких как картофель или бобовые, — то в пюре добавляют какой-нибудь загуститель, например, муку или хлеб. Из составных частей супа-пюре — жидкой основы, исходных продуктов, загустителя и заправки — можно получить бесконечное количество сочетаний, и вы с успехом сумеете приготовить ваш собственный, единственный и неповторимый суп-пюре. В этом вам поможет таблица на с.38.

Грубые супы-пюре удобно готовить при помощи мясорубки, которая измельчает продукты, продавливая их сквозь металлический диск с отверстиями. Степень измельчения конечного пюре зависит от величины отверстий. Если же необходимо получить очень тонкое пюре, исходные продукты протирают через сито. Для идеально тонких пюре требуется сито с весьма частыми ячейками, которое не только позволяет тщательно измельчить продукты, но и задерживает малейшие частицы волокон и чешуйки кожуры, например, остатки гороховой кожицы. Для протирания некоторых продуктов — артишоков, корневого сельдерея, козлобородника — годится сито из капрона или из нержавеющей стали. Дело в том, что эти овощи вступают в реакцию с большинством металлов, отчего чернеют и приобретают едкий привкус.

Электрический кухонный комбайн незаменим, когда требуется приготовить суп-пюре из жесткого мяса дичи или моллюсков. Он способен делать как тонкое, так и грубое пюре, однако из-за высокой скорости работы комбайна порой бывает трудно точно выдержать нужную степень измельчения. Другой недостаток комбайна в том, что он не отсеивает обрывки волокон и кожуры, поэтому на нем нельзя приготовить пюре высокого качества. Но если вам непременно хочется добиться хорошего результата и при этом лень долго возиться с ситом, вы можете измельчить исходные продукты при помощи комбайна или ручной мельницы, а потом с помощью сита отделить грубые частицы.

Суп-пюре из картофеля и лука-порея почти готов, осталось бросить в него кубик сливочного масла и размешать. Пюре приобретает зернистый вид благодаря тому, что исходные продукты пропущены через мясорубку. Для более тонкого супа-пюре лук и картофель протираются через проволочное сито (*см. с. 26*).

ОВОЩИ, КОТОРЫМ НЕ НУЖЕН ЗАГУСТИТЕЛЬ

В твердых овощах, таких, как морковь, спелый горох, бобы или корни сельдерея, содержится много клетчатки или крахмала, от которых суп-пюре становится гуще. Если взять каких-либо из этих овощей побольше (и в самом свежем виде), то можно приготовить отменный суп-пюре — душистый, наваристый и ароматный (*см. рецепты на с. 94—95*). Травы и ароматические овощи при- дадут супу приятную остроту, однако их вкус не должен перебивать вкус основного продукта. Зеленый горошек, листовые овощи и прочие сочные растения сделают суп душистым, но они чересчур нежные, чтобы из них получилось густое пюре.

Как видно из примеров, что приводятся на этих страницах, суп-пюре из различных овощей готовят по-разному. Морковь, например (*см. фото справа*), обладает выразительным вкусом, поэтому ее можно предварительно потушить с ароматическими овощами и травами. Суп-пюре получится вкуснее, если сварить его на основе некрепкого бульона — из телятины, курицы или овощей.

Свежий горох, наоборот, отличается неярким вкусом, поэтому гороховый суп-пюре (*см. фото справа внизу*) лучше варить на воде чтобы в полной мере сохранить его первоначальный вкус. В такой суп можно положить салат-латук и лук-порей, которые слегка добавят ему остроты.

Выбрав тот или иной овощ, отваривайте его достаточно долго, чтобы он основательно размяк, однако сохранил при этом немного жесткости. Следующий шаг — измельчение — зависит от того, какой именно овощ вы обрабатываете. Морковь и корневой сельдерей обычно хорошо измельчаются однократным пропусканием через мясорубку, ручную мельницу или сито. Овощи с относительно крепкой кожурой — горох или фасоль — необходимо дважды протереть через сито. При этом можно предварительно добавить в них немного воды или бульона. Чтобы довести суп до нужной степени густоты, влейте остальную жидкость в соотношении одна часть пюре на две части воды или бульона.

Гарниры к супам-пюре выбирают либо по принципу контраста — например, подают их с хрустящими поджаренными гренками — либо по принципу «вкусового эха» — то есть заправляют их кусочками овощей, на основе которых готовился суп. Суп вполне можно посыпать свежими листьями пряных трав.

Простой суп-пюре из моркови



1 **Тушение моркови с ароматными травами.** В кастрюле с толстыми стенками на слабом огне растопите сливочное масло, потом положите толстым слоем порезанный лук с веточками пряных трав — в данном случае мы взяли эстрагон, но его можно заменить мятой или петрушкой. Варите на слабом огне до тех пор, пока лук не начнет выделять сок. Теперь всыпьте почищенную и нарезанную кружочками сырую морковь (*фото вверху слева*), плотно закройте кастрюлю крышкой и оставьте тушиться на 15 мин. или около того. Не перемешивайте морковь. Поднимающиеся снизу ароматные соки будут пропитывать морковь, делая ее мягкой и одновременно душистой.

Дважды протертое гороховое пюре



1 **Подготовка основы для гороха.** Мелко порежьте зеленый лук и листья салата-латука, добавьте нарезанной травы — в нашем случае это чабер и мята. Обжарьте смесь в растопленном сливочном масле на слабом огне, пока листья не начнут выделять сок. Теперь добавьте изрядное количество лущеного гороха.



2 **Отваривание.** От долгой варки горох может потерять цвет, поэтому воду для него нужно вскипятить заранее. Залейте горох кипящей водой, так чтобы она лишь закрыла его (*фото вверху*), и варите на слабом огне до тех пор, пока горох не станет мягким. Время варки зависит от размера и спелости горошин. Начинайте проверять готовность уже спустя 5 мин.







2 **Добавление воды.** Влейте некоторое количество горячей жидкости — в данном случае использован куриный бульон, — чтобы она закрыла кусочки моркови. Варите морковь на слабом огне со снятой крышкой около 20 мин., пока она не станет достаточно мягкой.

3 **Приготовление пюре.** Извлеките морковь из бульона шумовкой и очистите от остатков ароматических трав. Протрите овощи через сито или измельчите с помощью ручной мельницы. При этом поливайте морковь из половника бульоном, чтобы измельчение овощей шло легче. Если в результате у вас получится чересчур густое пюре, которое трудно мешать ложкой, можно разбавить его молоком, сливками или новой порцией бульона.

4 **Завершение.** Посолите, попробуйте на вкус, добавьте ложку белого вина или лимонного сока, если морковь оказалась чересчур сладкая, или же щепотку сахара, если сладости не хватает. Влейте некоторое количество крепких сливок (*фото вверху*), чтобы придать супу нужную густоту. После этого поставьте суп на слабый огонь, доведите до кипения и подавайте на стол.





3 **Измельчение гороха.** Чтобы получить тонкое пюре без долгого предварительного отваривания, нужно дважды протереть горох через сито. Сначала пропустите его через сито с крупными ячейками или смелите на ручной мельнице (*фото вверху слева*), для того чтобы отделить сердцевину от кожуры, не забывая при этом поливать его оставшейся от варки водой — ее должно уйти около литра. После этого протрите получившееся грубое пюре на частом сите (*фото вверху справа*). Теперь, добавляя воду, доведите суп до нужной густоты и посолите.

4 **Заправка маслом.** Перед тем как подавать на стол, слегка подогрейте суп-пюре, не забывая его помешивать, чтобы не дать подгореть. Не доводя до кипения, снимите с огня, бросьте несколько кубиков сливочного масла и размешайте (*фото вверху*). Масло улучшит вкус супа, не испортив его изумрудного цвета.

КАК ЗАГУСТИТЬ ОВОЩНОЙ СУП-ПЮРЕ

Если в исходных продуктах не содержится, как в моркови или горохе, достаточно крахмала или клетчатки, суп-пюре полагается загустить, чтобы сделать его вязким, каким и должен быть настоящий суп-пюре. Вареный рис, хлебный мякиш, картофель или мука могут с успехом послужить загустителем (*см. таблицу на с. 38*). Рис или хлебный мякиш достаточно просто добавить в почти готовый суп, а картофель и муку необходимо варить одновременно с супом.

Особенно широко используют в густых супах-пюре картофель: он одновременно может служить и загустителем, и исходным продуктом. Здесь дано описание супа-пюре из картофеля и лука-порея (*см. также рецепт на с. 105*). Лучше выбирать картофельные клубни рассыпчатых сортов. Перед тем как положить очищенные клубни в кастрюлю, нарежьте их помельче, чтобы картофель был готов одновременно с остальными продуктами. Для данного супа картофель и лук режутся очень мелко, поэтому время варки всего 15 мин. Что касается более грубого супа-пюре (*с. 22*), то его полагается варить значительно дольше, поэтому лук можно резать покрупнее, а картофельные клубни вообще разрезать пополам или даже положить в воду целиком — после продолжительной варки оба овоща придут в одинаковое кашеобразное состояние.

При варке более жидких супов-пюре, помимо основных продуктов, в суп часто кладут немного муки. Мука требует долгой тепловой обработки, иначе не удастся избавиться от неприятного мучнистого привкуса в готовом блюде, поэтому ее не следует класть непосредственно в суп, если остальные продукты не могут выдержать долгой варки. Луковый суп, описание которого приводится здесь (*см. также рецепт на с. 99*), варится достаточно долго. Крупно нарезанный репчатый лук сначала слегка обжаривают в сливочном масле, чтобы он стал мягче, потом засыпают мукой и тщательно перемешивают. В кастрюлю добавляют воду, молоко или бульон и ставят на малый огонь, чтобы крахмал полностью растворился в жидкости. После 40-минутной варки мучнистый привкус полностью исчезает, а суп приобретает консистенцию жирных сливок.

Для более нежных овощей, которые варятся быстро, нужно заранее приготовить загущающий соус из муки, сливочного масла и бульона.

Загущение картофелем



1 **Резка овощей.** Стебли лука-порея нужно очистить от корешков и подсохших листьев, затем разрезать зеленые листья в длину и прополоскать, после чего нарезать стебли тонкими кружочками. Если вы готовите вишисуаз (*см. рецепт на с. 105*), используйте только нижние, светлые части стеблей, так как этому супу полагается быть светлым. Очищенные клубни картофеля нужно разрезать на четыре части и порезать тонкими ломтиками.



2 **Тушение овощей.** Растопите в кастрюле или сотейнике на слабом огне сливочное масло, положите нарезанный лук и закройте крышкой. Потушите лук 4—5 мин., чтобы он размяк, но еще не начал подрумяниваться. Положите нарезанный картофель (*фото вверху*) и перемешайте с луком деревянной ложкой.

Загущение мукой



1 **Тушение лука.** Очистите несколько луковиц и разрежьте их вертикально пополам. Половинки порежьте в длину кусочками одинаковой толщины, чтобы лук протушился равномерно. Теперь растопите в небольшой кастрюле сливочное масло и заложите лук (*фото вверху*), который должен заполнить половину кастрюли. Закройте крышку, поставьте кастрюлю на плиту и тушите лук на малом огне, периодически помешивая.



2 **Засыпка муки.** Спустя примерно 30 мин., когда лук, потеряв около трети первоначального объема, станет мягким, но еще не успеет подрумяниться, приступайте к загущению. Не прекращая подогревать кастрюлю, всыпьте в лук пригоршню простой муки (*фото вверху*) и хорошенько перемешайте деревянной ложкой, чтобы получить однородную смесь.







3 **Варка.** Залейте овощи горячей водой, молоком или, как в нашем случае, мясным бульоном (*фото вверху*), слегка посолите и кипятите на малом огне без крышки, удаляя образующуюся на поверхности пену. Варите около 15 минут, пока картофель не разварится настолько, чтобы можно было легко размять его ложкой.

4 **Протирание.** Слейте суп через проволочное сито в миску, затем, держа сито над кастрюлей, истолките оставшиеся в нем овощи деревянной толкушкой и с силой продавите их через сито. Чтобы толченые овощи легче проходили сквозь ячейки, поливайте их время от времени бульоном (*фото вверху*).

5 **Последние штрихи.** Доведите суп до нужной степени густоты, постепенно доливая в кастрюлю бульон и непрерывно его размешивая. Суп затем можно заправить сливками, после чего его полагается слегка подогреть. (Если вы готовите вишисуаз, то суп нужно сильно охладить, не заправляя, а перед самой подачей на стол добавить сливки.)







3 **Заливка жидкости.** Согрейте в отдельной кастрюле бульон, воду или, как в нашем случае, молоко и влейте всю жидкость сразу в смесь муки и лука (*фото вверху*). Теперь увеличьте огонь. Непрерывно помешивая, доведите суп до кипения, после чего опять уменьшите пламя и оставьте суп слабо кипеть. Приправьте суп тертым мускатным орехом.

4 **Протирка пюре.** Кипятите суп на малом огне около 40 мин., на рассеивающей подставке. Помешивайте время от времени, чтобы суп, сгущаясь, не приставал ко дну кастрюли. Слейте суп через сито в миску, затем, держа сито над миской, протрите оставшийся лук толкушкой (*фото вверху*). Снова подогрейте, хорошенько его перемешивая. Разлейте суп в подогретые тарелки и подавайте на стол. Перед этим его можно заправить сливками.

БАРХАТНОЕ ПЮРЕ НА ЯЙЦАХ И СЛИВКАХ

Соус велюте готовится из смеси мясного навара, муки и сливочного масла, которая иначе называется подливой. Словом «велюте» также иногда называют супы, которые сначала заправляют подливой, а в последнюю минуту добавляют взбитые яичные желтки со сливками.

Приемы приготовления велюте можно с успехом применить для загущения супов-пюре, сваренных из бедных крахмалом овощей. Справа дано описание грибного супа-пюре — классического супа-велюте (*см. рецепт на с. 100*).

Если суп-пюре уже загущен, в него нужно лишь добавить разведенные сливками яичные желтки: 100 мл крепких сливок и 2—3 яичных желтка на 1 литр супа.

Если смесь желтков и сливок, которую еще называют *льезоном*, оказывается единственным загустителем, то в нее кладут больше яиц. Например, для щавелевого пюре *«потаж жермини»* (*см. рецепт на с. 100*) на 1 литр супа полагается 100 мл сливок и 6 желтков. Перед тем как влить смесь в кастрюлю, к ней небходимо добавить половником немного супа и размешать, иначе льезон свернется в горячем пюре.

Приготовление классического велюте



1 **Подготовка основы для велюте.** Растопите в кастрюле на малом огне сливочное масло, всыпьте, помешивая, муку (*фото вверху слева*) и прожарьте, не прекращая помешивать, около 3 мин., пока подлива не приобретет золотистый цвет. Влейте, взбивая, в подливу горячий бульон (*фото вверху в центре*), затем увеличьте огонь и, продолжая взбивать, доведите смесь до кипения. Теперь уменьшите огонь и кипятите подливу на слабом огне от 40 мин. до 1 ч., чтобы избавиться от мучнистого привкуса. Непрерывно удаляйте образующуюся на поверхности маслянистую пену (*фото вверху справа*).

Щавелевый суп-пюре с яичными желтками



1 **Тушение.** У листьев щавеля удалите серединные жилки (*см. с.14*), затем прополощите листья и хорошенько высушите. Нашинкуйте листья, складывая по нескольку вместе, затем распустите в кастрюле сливочное масло и положите нашинкованные листья (*фото вверху*). Изредка помешивая, тушите щавель на малом огне, пока он не станет совсем мягким (примерно 15 мин.).



2 **Протирка щавеля.** Чтобы очисить щавель от грубых волокнистых жилок, нужно пропустить его через частое сито. Переверните вверх дном цилиндрическое сито и накройте им небольшую миску. Протрите через сито отваренные щавелевые листья (*фото вверху*), периодически очищая ячейки от застрявших волокон.



3 **Заливка бульона.** Протертые листья снова положите в кастрюлю и разбавьте пюре бульоном (*фото вверху*) — в данном случае мы взяли куриный бульон. Как следует перемешайте пюре и отрегулируйте огонь так, чтобы суп едва кипел.



2 **Подготовка грибов.** Измельчите сырые грибы при помощи ручной мельницы или кухонного комбайна; влейте немного лимонного сока, чтобы грибы не утратили свой цвет. Растопите в сотейнике сливочное масло и поджарьте грибы на сильном огне, часто их помешивая и подбрасывая, пока из грибов не выпарится вся вода. Всыпьте грибы в кастрюлю с велюте (*фото вверху*).



3 **Вливание льезона.** Смешайте в миске яичные желтки с крепкими сливками и слегка приправьте мускатным орехом. Влейте, помешивая, льезон в суп (*фото вверху*), — в горячее пюре, яичные желтки сварятся и загустят суп. Затем сразу же снимите кастрюлю с огня и взбейте смесь до «бархатного» состояния.



4 **Последние штрихи.** Заправьте суп кубиками сливочного масла и слегка взбейте, чтобы масло растаяло. Половником разлейте велюте в предварительно подогретые суповые тарелки (*фото вверху*), в качестве гарнира положите ломтики вымоченных в лимонном соке сырых грибов. Сок придаст супу приятный кисловатый привкус.



4 **Загущение супа.** Смешайте в миске 6 яичных желтков и 100 мл крепких сливок. Влейте затем в миску один половник теплого (но не кипящего!) супа (*фото вверху слева*), чтобы немного подогреть льезон. Теперь понемногу влейте льезон в суп (*фото вверху справа*), одновременно взбивая его мутовкой.



5 **Подача на стол.** Не переставая взбивать суп (который должен постепенно сгущаться), отрегулируйте огонь так, чтобы суп чуть-чуть не доходил до закипания. Продолжайте взбивать пюре до тех пор, пока оно не станет вязким, как сливки, и не будет плохо стекать с ложки. После этого снимите суп с огня, добавьте кусочек сливочного масла, слегка взбейте и разливайте по тарелкам. Перед тем как подать на стол, посыпьте суп листиками кервеля (*фото вверху*).

ДУШИСТЫЙ СУП-ПЮРЕ ИЗ ОВОЩНОЙ СМЕСИ

Цель приготовления всякого пюре — соединить разрозненные продукты в однородную массу с общим вкусом и ароматом. Этот принцип можно с успехом применить для приготовления оригинального супа из остающихся от варки бульона овощей. Овощи по большей части хорошо сочетаются друг с другом, поэтому окончательный рецепт подобного супа во многом будет определяться содержимым вашего холодильника. В состав супа, который мы здесь опишем, входят как сырые, так и отварные овощи.

Если отобранные для супа овощи перед этим обжаривались в сливочном масле, то, прежде чем положить в суп, их следует как можно более тщательно очистить от остатков масла. Во время варки осевшее на овощах масло всплывет на поверхность супа в виде пены, которую обязательно нужно удалить.

Наружные листья салата-латука или капусты — обычно вполне доброкачественные, но нередко чересчур жесткие, чтобы использовать их в салатах, — хорошо подойдут в качестве сырых компонентов для нашего супа. То же касается крупного мучнистого гороха или стеблей спаржи, у которых уже отрезаны их нежные верхушки. Не следует, однако, использовать овощи, которые при варке меняют свою окраску, или же салаты, в состав которых входят такие овощи.

Две непременных составляющих супа — сырые ароматические овощи и богатые крахмалом продукты, из которых получается равномерное и плотное пюре. Лук, сельдерей и зеленый лук в разных сочетаниях создадут вкусовую основу нашего супа. Для повышения содержания крахмала в суп кладут остатки вареного картофеля, бобовые, рис или мучные изделия. Без них придется дополнительно загущать суп кусочками свежего хлебного мякиша или пригоршней гренков.

Суп нельзя переваривать. Сначала поставьте на малый огонь сырые ароматические и листовые овощи, поскольку они требуют более долгой варки. Затем вместе с уже прошедшими тепловую обработку твердыми овощами положите те сырые овощи, что варятся недолго — в нашем случае это горох. Крахмалосодержащие овощи — например, шпинат или размятый толкушкой картофель — кладут в самую последнюю минуту.

Готовое пюре можно заправить свежим сливочным маслом или сливками.



1 **Подготовка овощной смеси.** Сначала нужно выбрать подходящие продукты. В данном случае в смесь войдут как отваренные продукты — морковь, репа, нелущеные бобы (mange-tout), размятый картофель, пюре из шпината, стебли спаржи, макароны в томатном соусе, и обжаренные в масле грибы, — так и сырые и ароматические овощи. Последние нужно мелко порезать.



2 **Начало варки.** Положите сырые листовые и ароматические овощи (здесь это лук-порей, репчатый лук, зеленый лук, чеснок, фенхель, наружные листья капусты и салата-латука) в кипящую воду или оставшийся от варки овощей бульон.



3 **Добавление овощей.** Варите овощи при слабом кипении 15 мин., потом добавьте мучные изделия, репу, нелущеный горох, спаржу, грибы, а также те сырые овощи, которые не требуют долгой варки, например, горох.



4 **Снятие пены.** Когда после закладки всех овощей суп повторно закипит, на его поверхности начнет скапливаться пена и остатки масла. Тщательно очистите от них суп, пользуясь половником или большой ложкой.



5 **Закладка пюре.** Дав супу покипеть еще 15 мин., чтобы овощи стали мягкими, положите в кастрюлю подготовленные вами пюреобразные массы — в данном случае это протертый шпинат и размятый картофель.



6 **Протирка супа.** Отваренные продукты протрите через сито или измельчите их с помощью ручной мельницы. В данном случае мы приготовили грубое пюре, в котором можно легко различить частички исходных продуктов.

7 **Заправка супа.** Положите совсем немного соли — часть исходных продуктов вы уже солили при первой варке. Слегка подогрейте суп и положите чуть-чуть перца. Теперь заправьте суп сливочным маслом (*фото слева*) или небольшим количеством сливок и разлейте в подогретые тарелки (*фото внизу*).

МЕЛКО СМОЛОТЫЕ ПАНЦИРИ УСИЛЯТ АРОМАТ РАКОВОГО СУПА

Суп-пюре из раков или моллюсков часто называют на французский манер биском. Исходные продукты для него могут быть самые разные: от устриц до омара. Биск, как и большинство других супов-пюре, следует дополнительно загущать. Это делают при помощи нескольких столовых ложек отварного риса или горсти хлебного мякиша.

Если исходным продуктом для супа служат ракообразные — например, крабы, креветки, раки или же небольшой омар, — пюре можно дополнительно заправить их мясом и панцирями. Измельчив пустые панцири, ножки и прочие оставшиеся от разделки раков части и проварив их в бульоне, вы тем самым добавите своему супу крепости и цвета.

Чтобы биск получился более душистым, лучше использовать для него живых раков или крабов вместо отварного или консервированного мяса ракообразных. Суп, который мы здесь опишем (*см. также рецепт на с. 102*), готовится из живых раков, которых бросают в неглубокую посуду с доведенной до слабого кипения смесью бренди и белого вина, предварительно приправленной травами и кубиками ароматических овощей. Попав в кипящее вино (вместо него можно взять рыбный или куриный бульон), раки быстро погибнут и через 10 мин. будут готовы.

После отваривания раков вскройте каждого из них с хвостика и извлеките шейку — самую мясистую часть раковой тушки. Не старайтесь очистить шейку от черных нитей кишечника — пищеварительный тракт рака самопроизвольно избавляется от своего горького содержимого почти сразу же после его поимки.

Раковые панцири — головные щитки и хвостовые чешуйки — необходимо раздробить (проще всего это сделать с помощью пестика и ступки), затем положить в кастрюлю с кипящим бульоном. Дав супу недолго покипеть, содержимое кастрюли пропускают через ручную мельницу — она отожмет из остатков раков ароматный сок и одновременно задержит большую часть обломков панцирей. После того как суп загущен, его нужно процедить через частое сито, чтобы отсеять мелкие частицы панцирей и сделать пюре более однородным. Поверхность готового биска должна иметь атласный блеск.



1 **Варка раков.** Поставьте сковороду на малый огонь и распустите в ней сливочное масло. Положите нарезанные овощи и пряные травы и жарьте, часто помешивая, около 15 мин. Влейте вино и бренди, увеличьте огонь и доведите винную смесь до кипения, после чего заложите раков. Кипятите, переворачивая, до тех пор, пока раки не покраснеют. Теперь накройте сковороду крышкой и, уменьшив огонь, варите при слабом кипении 7—10 мин. Затем откиньте содержимое сковородки в дуршлаг, держа его над большой миской.

2 **Отделение шеек.** Когда раки слегка остынут, отделите скручивающим движением у каждого рака голову от хвоста (*фото вверху*). Сложите головы в глубокую ступку, затем большим пальцем вскройте каждый хвост с брюшка и извлеките мясистую шейку (*фото слева*). Чешуйчатые оболочки хвостов тоже сложите в ступку, а шейки отложите в сторону. После этого возьмите кастрюлю, положите в нее овощи и залейте оставшимся от раков бульоном.



3 **Дробление панцирей.** Пестиком истолките оболочки раков в ступке, потом заложите получившуюся кашеобразную массу в кастрюлю с бульоном и овощами (*фото вверху*). Добавьте еще жидкости — в данном случае рыбного бульона — и всыпьте немного красного перца.



4 **Промалывание.** Не накрывая крышкой, проварите суп 2—3 мин. на слабом огне. Если суп чересчур густой, добавьте еще бульона, потом пропустите через ручную мельницу, поместив ее в большую миску (*фото вверху*). Удалите задержанные мельницей обломки панцирей.



5 **Загущение.** Снова влейте содержимое миски в кастрюлю и поставьте ее на средний огонь. Положите измельченный мякиш белого хлеба (*фото вверху*) и хорошо размешайте. Продолжайте мешать, пока суп не закипит.



6 **Протирание.** Чтобы сделать пюре более тонким и удалить несъедобные остатки панцирей, слейте суп через частое сито в большую миску, после чего протрите оставшуюся в сите гущу широкой деревянной толкушкой (*фото вверху*). Удалите из сита застрявшие частицы панцирей.

7 **Подача на стол.** Влив суп снова в кастрюлю, поставьте его на средний огонь, затем заправьте крепкими сливками и, помешивая, доведите до кипения. Перелейте суп в подогретую супницу, положите раковые шейки и подавайте на стол.

ТОЛЧЕНОЕ КУРИНОЕ МЯСО ОБЛАГОРОДИТ СУП

Чтобы превратить плотное куриное мясо в тонкое пюре, требуется немало сил, тем не менее уже не одно поколение кулинаров убедилось на своем опыте, что «потаж а ля рэн» (*см. рецепт на с. 104*) с лихвой вознаграждает потраченное на него время. В приводимый здесь классический суп-пюре, помимо белого куриного мяса, входят миндаль, лимонные корочки, круто сваренные яичные желтки, сливки и загуститель из вымоченного в бульоне хлеба.

Чтобы приготовить тонкое пюре, исходные продукты толкут в ступке. Этот способ дает возможность повару добиваться необходимой степени измельченности, что бывает нелегко сделать иными путями, особенно если в пюре входят продукты разной твердости. Усердным и тщательным толчением каждой порции и каждого кусочка можно достичь весьма тонкого и равномерно плотного пюре.

Прежде чем вырезать из куриной тушки грудное филе, которое составит основу будущего пюре, курицу целиком помещают ненадолго в духовой шкаф. После духовки она становится чрезвычайно сочной и ароматной, и кроме того, куриное мясо легче поддается измельчению, если его волокна еще не остыли после пропекания. Часть филе можно оставить для гарнира.

Вы внесете в ваш суп приятное разнообразие, не меняя его главной сути, если замените куриное филе грудным мясом куропатки, голубя или иной птицы.

1 **Измельчение продуктов.** Сначала положите в ступку продукты, которые трудно поддаются измельчению, — это куриное филе, лимонные корки и очищенные от кожуры миндальные зерна. Мясо нужно мелко покрошить вручную и удалить все сухожилия, пленки и обрывки кожи. Теперь тщательно истолките продукты (больше всего усилий потребуется для зерен миндаля). Под конец добавьте в ступку круто сваренные яичные желтки и закончите измельчение.



2 **Вымачивание хлеба.** От буханки белого хлеба из муки грубого помола отрежьте большой ломоть, обрежьте корки и положите в слабо кипящий куриный бульон (*верхнее фото*). Примерно через минуту извлеките ложкой из бульона раскисший хлеб и добавьте его в ступку (*нижнее фото*), каждый раз тщательно перемешивая с содержимым ступки. Теплый, пропитанный бульоном хлеб придаст пюре плотность и густоту.





3 **Разбавление супа.** Переложите пюре из ступки в большую миску, влейте крепких сливок (*фото вверху*), которые составят жидкую основу супа-пюре, и хорошенько все перемешайте. Теперь осторожно, небольшими порциями добавляйте в суп куриный бульон, пока не разбавите его до нужной степени густоты.

4 **Протирка супа.** Поместив над кастрюлей частое сито из капрона или нержавеющей стали (алюминиевое сито может испортить цвет желтков), наливайте в него половником суп и протирайте широким пестиком через ячейки сита. Непротертые продукты соберите в ступку для повторного истолчения.



5 **Подача на стол.** Посолите пюре и попробуйте на вкус, затем приготовьте гарнир: нарежьте кубиками остатки куриного мяса и разложите их по тарелкам. Можно покрошить в пюре очищенные фисташки. К супу также чудесно подойдут сваренные всмятку перепелиные яйца (*фото слева*).

ПЮРЕ ИЗ ДИЧИ, ЗАГУЩЕННОЕ ЧЕЧЕВИЦЕЙ

В состав всякого супа-велюте должен входить соус велюте (*см. с.28*) — такое правило кажется очевидным, но из него порой бывают исключения. Некоторые супы-пюре — и среди них супы, приготовленные из дичи, — по традиции носят название «велюте», несмотря на то что загущаются они другими способами. Например, описываемый здесь суп-велюте из куропатки приобретает крепость и густоту благодаря чечевичным бобам, многие другие супы-пюре из дичи (основа их может быть любой, от фазана (*см. рецепт на с.104*) до кролика) также нередко заправляются бобовыми.

Куропаток готовят примерно так же, как и курицу в «потаж а ля рэн» (*см. с.34*). Сначала тушки слегка пропекают в духовом шкафу, чтобы их грудные филе стали сочнее и ароматнее, затем филе толкут в ступке. Нежное мясо куропаток лучше предварительно защитить от сухого жара духовки. С этой целью им связывают крылышки и ножки (трассинг), а грудки оборачивают тонкими лоскутами свиного сала (бардинг), уменьшая таким образом потерю влаги.

Измельчить филе куропаток можно с помощью кухонного комбайна. Ручная обработка происходит в два этапа. Сначала измельчается только мясо, затем к нему добавляют чечевицу, предварительно отваренную с ароматическими овощами, и измельчение продолжается. Напоследок фарш протирают через сито, чтобы получилось тонкое пюре.

Тушками куропаток с остатками мяса можно укрепить вкус супа, проварив их в мясном или курином бульоне-основе (*фото в рамке справа*) при слабом кипении с небольшим количеством ароматических овощей: головкой лука, кусочком моркови, пучком пряных трав. Дополнительную крепость придадут загустевшие мясные соки, оставшиеся на противне после пропекания куропатки. Для этого слейте с противня весь жир, поставьте его на плиту на средний огонь и залейте стаканом бульона, вина или воды. После закипания счистите деревянной ложкой слой загустевших соков и помешайте, чтобы они растворились (это называется деглазировкой). Влейте сок в бульон, процедите.

Укрепленный таким образом бульон используют как разбавитель чечевично-мясного пюре. Оставшийся бульон можно подать на следующий день, а в качестве гарнира к нему — порезанные тонкими ломтиками грибы.



1 **Бардинг и трассинг (защита от высыхания).** Оберните грудку каждой куропатки тонким лоскутом свиного сала, затем положите тушку на спинку, кусок нитки или шпагата длиной 60 см пропустите под тушкой куропатки. Притяните концами нитки ножки к туловищу, затем, перехлестнув концы, проведите их вдоль окорочков, проденьте под спинкой и свяжите на середине грудки, плотно притянув оба крылышка к бокам (*фото вверху*).



2 **Запекание куропаток.** Птичьи тушки положите на противень и поставьте в духовой шкаф, предварительно разогретый до t 240 °С. Через 15 мин птицу можно доставать. Вооружившись небольшим острым ножом, освободите тушки от ниток и сала, затем отделите филе, срезая его продольными ломтиками с обеих сторон грудины (*фото вверху*). Тушки используйте для укрепления бульона (*см. два нижних фото*).

Как из бульона сделать консоме



1 **Начало варки.** Поместите тушки куропаток в кастрюлю с толстыми стенками и залейте горячим мясным или куриным бульоном (*фото вверху*). Поставьте кастрюлю на малый огонь. Пока бульон закипает, тщательно удаляйте всю пену, скапливающуюся на его поверхности.



2 **Варка бульона.** Уменьшите огонь так, чтобы бульон едва кипел, и положите в кастрюлю ароматические овощи. Чтобы получить крепкое консоме, продукты необходимо варить не меньше двух часов. После варки бульон процеживают через тонкую салфетку (*фото вверху*).



3 **Измельчение и протирка.** Очистите ломтики филе от кожи. Часть мяса отложите для гарнира. Измельчите вручную или при помощи кухонного комбайна оставшееся мясо до состояния грубого фарша. Всыпьте в него отваренную и просушенную чечевицу (*фото вверху слева*) и продолжите измельчение, пока не получится достаточно тонкий фарш. Небольшими порциями, по нескольку ложек, протрите фарш через частое сито (*фото вверху справа*), время от времени смачивая его чечевичным отваром.





4 **Вливание бульона.** Полученное пюре переложите в кастрюлю с толстыми стенками, поставьте на малый огонь и влейте укрепленный дичью бульон (*фото вверху*). Пюре следует разбавлять до состояния жидких сливок.

5 **Подача на стол.** Когда суп начнет закипать, снимите кастрюлю с огня. Бросьте в суп несколько кусочков сливочного масла и размешайте (*фото вверху*). Суп подавайте в подогретых тарелках (*фото справа*) с гарниром из кнелей (*см. с. 20*) или из тонко нарезанного мяса куропаток.

КАК ИЗОБРЕСТИ ПЮРЕ

Суп-пюре можно приготовить почти из любых продуктов, но для этого нужно хорошо представлять, на каком бульоне положено варить тот или иной суп, какими продуктами следует его загущать, каким способом лучше протереть и, наконец, чем его можно заправить.

Чтобы помочь вам освоиться в рецептах супа-пюре и сделать свой выбор, мы приводим здесь таблицу, содержащую 57 названий пищевых продуктов, которые могут послужить основой для вашего супа-пюре. С ее помощью вы узнаете о жидких основах, всех способах измельчения, всех загустителях и заправках, которые подходят для того или иного пюре.

Каждому продукту соответствует несколько сочетаний из главных компонентов супа. Однако если в качестве загустителя вы выбираете муку, то из нее необходимо приготовить соус и затем хорошенько его проварить, иначе вы рискуете получить вместо супа липкую кашицу. Из муки и сливочного масла, например, часто готовят подливу для супа (*см. с 28*). Если исходные продукты способны выдержать долгое кипячение, их можно варить прямо в соусе (*см. с 26*), в противном случае все следует готовить по отдельности.

Другие часто используемые загустители — картофель и мучные изделия — нужно варить до размягчения, а затем перетирать вместе с основными продуктами. Бобовые требуют долгой варки и их лучше отваривать отдельно.

Большинство продуктов хорошо измельчаются каким-то одним способом, но иногда этого бывает недостаточно, и продукты приходится измельчать двумя-тремя разными способами (*см. с 32—35*).

Наиболее универсальными заправками для супов-пюре считаются сливки, сливочное масло и смесь яичных желтков со сливками. Тем не менее оливковое масло и кислые сливки могут внести приятное разнообразие в ваш суп. Вовсе не обязательно ограничивать себя только одним видом заправки. Супы-велюте, например (*см. с 28*), нередко заправляют одновременно сливочным маслом и яичными желтками со сливками.

Как пользоваться картой. Из ряда в верхней части таблицы выберите тот или иной исходный продукт. После этого в колонке, расположенной ниже названия продукта, подберите из отмеченных кружками наименований подходящую вам жидкую основу, загуститель и одну или больше заправок. Цифры в графе «Способы измельчения» означают порядковые номера этапов измельчения продуктов. Помеченные цифрой 1 приспособления годятся для первого — и часто единственного — этапа измельчения. Приборами под цифрами 2 и 3 можно воспользоваться, когда нужно сделать пюре более тонким или удалить из него грубые частички волокон и оболочек. Например, панцири ракообразных сначала толкут в ступке (1), потом измельчают при помощи ручной мельницы или кухонного комбайна (2) и наконец протирают через металлическое или же капроновое цилиндрическое сито (3).

		Листовые овощи							Чертополоховые	Капустное семейств					
		Мангольд	Цикорий	Эндивий (кудрявый и салатный)	Салат латук	Щавель	Шпинат	Кресс водяной	Артишоки	Брокколи	Брюссельская капуста	Капуста (белокочанная либо зеленая)	Цветная капуста	Огородная капуста	Кольраби
Жидкая основа	Вода	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	Молоко												•		
	Мясной или куриный бульон	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	Овощной бульон	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	Рыбный бульон														
Загуститель	Мука	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	Хлеб или крошеный мякиш	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	Гренки		•	•	•	•	•		•	•			•		
	Макаронные изделия	•								•	•	•	•	•	•
	Рис	•		•					•	•	•	•	•	•	•
	Картофель	•		•		•		•	•	•	•	•	•	•	•
	Фасоль	•								•	•	•			
	Чечевица														
Способы измельчения	Ступка и пестик								1						
	Пресс								1				1		1
	Металлическое сито	2	2	2	2		2	2		2	2	2	2		2
	Капроновое сито								2						
	Цилиндрическое капроновое сито					1			2						
	Ручная мельница	1	1	1	1		1	1		1	1	1	1	1	1
	Электрический кухонный комбайн	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1
Заправка	Сливочное масло	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	Сливки	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	Льезон	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

Корнеплоды и клубни										Луковое семейство		Семена и свежие стручки						Бобовые						Грибы	Плодовые овощи			Кабачковые		Стебли и побеги					Морские животные			Птица и дичь		
Свекла	Морковь	Клубневой сельдерей	Иерусалимские артишоки	Пастернак	Картофель	Козлобородник и козелец	Брюква	Батат	Репа	Лук-порей	Лук репчатый	Бобы	Каштаны	Фасоль стручковая	Нелущеные бобы (mange-tout) и горох	Фасоль вьющаяся	Сахарная кукуруза	Черная фасоль	Турецкий горох	Фасоль зерновая	Фасоль обыкновенная	Чечевица	Горох	Грибы	Огурцы	Сладкий перец	Помидоры	Кабачки	Тыква	Спаржа	Испанские артишоки	Черешковый сельдерей	Фенхель (луковица)	Катран приморский	Ракообразные	Рыба	Моллюски	Курица	Пернатая дичь	Заяц и кролик
	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•						
					•	•					•		•				•							•					•											
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•			•	•	•			•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•				•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
																																			•	•	•			
		•	•	•		•	•		•	•	•			•		•	•							•		•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	•	•	•	•		•	•		•	•	•			•		•	•							•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•
		•		•					•																			•	•	•						•				
										•																•	•	•	•					•		•				
	•									•				•												•	•	•	•				•	•	•	•	•			
•		•		•			•		•	•	•					•											•	•					•	•		•				
																											•		•											
																																							•	•
																																			1	1		1	1	1
1	1			1			1	1					1																1											
2	1			2	1		2	1	1	2	1	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2		2		1	2	2	2		2	2		3			2	2	2
		2	2			2									2											1					2									
															2											1				2	2				3	2		2	2	2
1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	2	1		1	1	1
1	1	1	1	1		1				1	1	1	1	1	1	1	1							1	1		1	1	1	1		1	1	1	2		1		1	1
	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•							•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	•	•	•	•		•	•		•	•	•	•		•	•	•	•							•	•			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		



2

СБОРНЫЕ СУПЫ

СЫТНО И ПИТАТЕЛЬНО

Различное время варки ингредиентов требует согласования
Писту: заправляется чесноком и базиликом
Пассерование усиливает аромат
Остатки мяса можно пустить в дело
Как подготовить рубец к варке
Перечный соус к рыбным супам

Первый на свете суп почти наверняка был сборным, то есть заправленным всевозможными усиливающими аромат мелко нарубленными продуктами, которые полагалось съедать вместе с бульоном. В большинство современных сборных супов входит немалое количество разнообразных продуктов, и каждый из них должен сохранить присущие ему вкус, цвет и плотность. Например, в сборных овощных супах Средиземноморья (*см. с. 42*) одновременно варится до дюжины различных овощей, нежных и твердых, богатых крахмалом и вовсе без такового; в шотландском перловом супе (*см. с. 44*) резкий вкус баранины и репы оттеняется пряными ячменными зернами и сладким горохом, а деревенская похлебка (*см. с. 46, а также фото на предыдущей странице*) простодушно сочетает в себе свежие овощи с набором всевозможных мясных остатков.

Сборные супы представляют собой очень сытные и питательные блюда, во многом напоминающие рагу или гуляш. С последними у них много общего: широкий набор исходных продуктов, обилие ароматических овощей и приправ, способ варки, при котором продукты закладывают прямо в кипяток. Разница только в том, что для сборного супа продукты измельчаются (обычно это делается в начале приготовления, редко — в конце) так, что их можно зачерпнуть ложкой. В сборном супе, кроме того, должно быть больше воды. Количество жидкости играет решающую роль, так как в нее переходят основные ароматы от исходных продуктов. Чтобы сделать суп более душистым, воду часто заменяют прозрачным бульоном (*см. с. 8*) или соусом велюте (бульоном, загущенным подливой из муки и сливочного масла). Заправленный яичными желтками и сливками соус велюте — прекрасная основа для супа из мидий, описание которого дано на с. 52.

Рецепты многих классических сборных супов требуют соблюдения более или менее определенного сочетания и соотношения исходных продуктов. В густую рыбную похлебку, например, кроме рыбы или моллюсков полагается класть хорошо знакомый каждому моряку набор из бекона, картофеля и лука. Обязательные ингредиенты всякого лукового супа (*см. рецепт на с. 116*) — куриный бульон и лук-порей, к которым нередко добавляется чернослив. Сборные супы предоставляют широкие возможности для экспериментов со всякого рода приправами и заправками. Какой бы национальной кухни вы ни придерживались, в любой из них можно почерпнуть свежий взгляд на то, как сделать ваш сборный суп богаче. Например, в Мексике, чтобы сварить менудо (*см. с. 48*), к говяжьему рубцу добавляют мамалыгу или бараний горох; в Филадельфии в суп из того же рубца бросают так много черного перца, что блюдо получило ласковое прозвище «перечница»; в Италии же такой суп нередко сдабривают чесноком и жиром от ветчины (*см. рецепт на с. 124*).

В кастрюлю с водой кладут гусиные потроха, куриные кости, нарезанные ароматические овощи и букет гарни, покрывая все нашинкованной капустой — так готовится сборный суп из мясных остатков (*см. с.46*). После варки кости и пряные травы удаляют, а мясо и овощи подают с бульоном.

СУПЫ ИЗ ДВУХ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ВИДОВ ОВОЩЕЙ

Когда вы готовите суп из смеси различных овощей, нужно учитывать, что каждому из них требуется свое время варки. Добиться того, чтобы все овощи оказались готовы одновременно, бывает непросто. Один из путей для этого — степень измельченности продуктов: чем мельче порезаны овощи, тем быстрее они варятся и тем меньше разница во времени их варки.

Например, для супа из лука-порея и картофеля, описание которого мы здесь приводим (*см. также рецепт на с. 105*), оба овоща режутся очень мелко и закладываются вместе в слабо кипящую посоленную воду. Спустя 15 минут лук-порей, который всегда варится быстро, и картофель, который обычно требует более долгой варки, станут одинаково мягкими, причем лук отчасти сохранит свою упругость. Если же вам больше по нраву разварившийся лук и плотный картофель, порежьте их покрупнее и отварите в течение 30 минут.

Второй путь состоит в том, чтобы класть продукты в воду в разное время, начиная с тех овощей, которые нуждаются в самом долгом кипячении. Этот способ особенно полезен, когда вы имеете дело с большим количеством разных типов овощей, время варки которых различное.

В суп, описание которого вы найдете на с. 43 (*см. также рецепт на с. 112*), вначале кладут порезанный лук-порей, репчатый лук, морковь и картофель, к которым присоединяют свежую зерновую фасоль и крупно порезанную тыкву. Нежную тыкву намеренно кладут в самом начале варки, чтобы она разварилась и придала супу нужную густоту. Если нет свежей фасоли, подойдет сушеная, только прежде чем класть в бульон, ее необходимо замочить на ночь и после этого слегка отварить.

После 30 минут варки при слабом кипении в кастрюлю кладут быстро варящиеся продукты — в данном случае это макароны с порезанными кабачками и стручковой фасолью. В готовом супе они должны слегка похрустывать на зубах.

Сваренный суп можно подавать со свеженатертым сыром пармезан либо заправить его одной-двумя ложками писту (*см. описание в рамке на с. 43, а также рецепт на с. 112*) — разновидностью соуса провансаль, сдобренного чесноком, базиликом и оливковым маслом. Соус придает супу благородную бархатистость.

Тонкая нарезка для равномерной варки



1 **Подготовка овощей.** Как следует промойте лук-порей, удалите корешки и жесткие темно-зеленые части стеблей. Очистите картофель и разрежьте клубни в длину на четыре части. Лук и картофель нарежьте ломтиками толщиной с монету. Положите все в кастрюлю с кипящей соленой водой (*фото вверху*).



2 **Удаление пены.** Снимите ложкой пузырьки пены, которая появится на поверхности воды (*фото вверху*) после того, как суп опять закипит. Отрегулируйте огонь так, чтобы суп бурлил не очень сильно, и накройте кастрюлю крышкой.



3 **Варка.** Варите суп 15—20 мин.: лук и картофель должны стать мягкими, но не разваренными. После этого разлейте половником суп в подогретые тарелки (*фото вверху*) и бросьте в каждую по кусочку сливочного масла. Приправьте суп свежесмолотым черным перцем и посыпьте порезанным шнитт-луком или зеленью петрушки.

Овощи в содружестве с макаронами





1 **Закладка долго варящихся овощей.** Вылущите свежую зерновую фасоль, затем очистите и порежьте тыкву, морковь, картофель, лук-порей и репчатый лук. Поставьте на огонь большую кастрюлю с подсоленной водой. Когда вода закипит, заложите в нее овощи с букетом гарни и снова доведите до хипения, снимая ложкой образующуюся на поверхности пену. После этого уменьшите огонь, накройте кастрюлю крышкой и варите при слабом кипении 30 мин.

2 **Закладка быстро варящихся продуктов.** Положите в суп нарезанные ломтиками кабачки (*фото вверху слева*), порезанную кусочками длиной по 1 см стручковую фасоль и макаронные рожки (*фото вверху справа*). Хорошо перемешайте и варите при слабом кипении без крышки еще 15 мин. или до тех пор, пока овощи не сварятся. Рожки должны оставаться чуточку упругими.

Приготовление писту



Очистите от кожицы и семян и мелко нарежьте несколько помидоров. Положите в ступку очищенные чесночные зубчики со свежими листьями базилика и истолките с солью и перцем. Добавьте тертого сыра пармезан и перемешайте, чтобы получилась густая пастообразная масса. Продолжая толочь, постепенно добавляйте помидоры, сыр и оливковое масло, пока не разбавите массу до кашеобразного состояния. Осторожно добавьте еще масла, чтобы соус стал напоминать густые сливки. В готовом писту при хранении может появиться осадок, поэтому перед подачей на стол соус необходимо размешать.



3 **Подача на стол.** Готовый суп перелейте в предварительно подогретую супницу или другую керамическую посуду. Разлейте его половником в подогретые керамические миски, предложив каждому гостю самому заправить свою порцию тертым сыром пармезан или, как изображено на фотографии, ложкой свежеприготовленного соуса писту, описание которого вы найдете в рамке слева.

ПИТАТЕЛЬНОСТЬ БАРАНИНЫ И ПРЯНОСТЬ ПЕРЛОВКИ

Там, где хорошая кухня всегда шла рука об руку с бережливостью, издавна ценились сытные похлебки из овощей и недорогого мяса. Французы, например, готовя потофе, отваривали с ароматическими овощами богатые хрящами куски говядины, а шотландцы подкрепляли силы бараньей похлебкой с перловкой и овощами, получившей название шотландского супа (*см. рецепт на с. 115*).

В наши дни, когда баранина распространена уже не столь широко, как прежде, шотландский суп чаще готовят из мяса годовалого ягненка. Для этого выбирают недорогие костистые куски — например, шею (которую мы будем использовать здесь) или лопатку. По желанию можно добавить телячью ножку, чтобы бульон получился крепче. Готовый суп не содержит костей, так как после отваривания мясо отделяют от костей, мелко режут и бросают в суп.

Сырое мясо кладут в холодную воду и медленно нагревают до закипания, снимая ложкой образующуюся на поверхности пену из свернувшихся белков. Мясо ягненка, как и баранина, отличается высокой жирностью, поэтому время от времени бульон необходимо очищать от жира. Еще лучше приготовить суп загодя и, охладив, снять ложкой с его поверхности слой застывшего жира.

После первой очистки бульона от пены в него кладут ароматические овощи. К классическому букету гарни (*см. с. 8*) по традиции добавляют свежие или сушеные лепестки бархатцев, придающие супу нежный аромат луговых цветов. Перловая крупа — непременный спутник супа — предварительно замачивается на ночь в холодной воде. В суп, кроме того, кладут репчатый лук, морковь, лук-порей, репу или брюкву, а также вымоченный в воде сушеный горох.

После двухчасовой варки перловка разбухнет и отдаст супу большую часть своего крахмала, который, разойдясь по бульону, загустит его. От столь длительного кипячения овощи и пряные травы совершенно вывариваются, и их убирают из супа. Лук с репой или брюквой перетирают в пюре и снова кладут в суп, чтобы добавить ему гущи, остальные продукты выбрасывают. Ближе к концу варки в суп для большего аромата иногда бросают свежие овощи — морковь, горох, помидоры, огородную или кочанную капусту.



1 **Очистка бульона.** Порубите мясо ягненка кусками одинакового размера, обрежьте жир и поместите в большую кастрюлю; по желанию можно добавить телячью ножку. Залейте холодной водой, чтобы она покрыла мясо, и медленно нагрейте до закипания. Снимите пену (*фото вверху*), затем влейте стакан холодной воды, доведите до кипения и опять снимите пену. Повторяйте процедуру до тех пор, пока не перестанет образовываться пена.



2 **Подготовка пряностей.** Подберите букет гарни — в данном случае это зелень петрушки, чабрец, листья сельдерея и сушеные цветки бархатцев. Чтобы потом было проще удалить их из супа, заверните травы в тонкую салфетку, обвязав ее для надежности ниткой. Разрежьте на четыре части несколько луковиц, порежьте ломтиками морковь и лук-порей.



5 **Протирание овощей.** Положите в кастрюлю свежелущеный горох и опять доведите суп до кипения. Протрите отваренные овощи через сито, держа его над кастрюлей (*фото вверху*), чтобы суп стал гуще. Положите в кастрюлю порезанное мясо, поварите суп еще 5—10 мин., чтобы горох стал мягким, и затем перелейте в супницу.



3 **Закладка крупы и овощей.** Положите в бульон нарезанные овощи и сверток с пряностями. Слейте воду из замоченной перловки и тоже положите ее в бульон. Если вы замачивали сушеный горох, то, слив воду, отправьте его вслед за крупой. Доведиде бульон до слабого кипения, снимите появившуюся на поверхности пену и варите 1 час с четвертью, время от времени удаляя жир ложкой. Мясо должно остаться чуть-чуть жестковатым.



4 **Отделение мяса от костей.** Положите в суп репу или брюкву, порезанную на четыре части, и варите на слабом огне дополнительно 30 мин. Когда мясо с крупой будут готовы, извлеките из бульона все продукты, кроме перловки, используя шумовку и кухонные щипцы, потом отделите мясо от костей (*фото вверху*) и мелко его порежьте. Кости, букет гарни, вываренные лук-порей и морковь выбрасывают, а мясо, репчатый лук, репу или брюкву сохраняют.



6 **Приготовление жюльена.** Порежьте свежую морковь и репу соломкой (*способ «жюльен», см. с. 20*), положите в маленькую кастрюлю и залейте одним-двумя половниками бульона. Варите жюльен в течение 5—6 мин., чтобы овощи стали мягкими, затем влейте его в супницу. Для остроты готовый суп можно заправить несколькими каплями лимонного сока или маринованными каперсами и потом подать в подогретых тарелках на стол (*фото слева*).

ДВА СПОСОБА ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА

При варке мясных супов хозяйки — иногда вынужденно, иногда по прихоти — нередко отступают от общепринятых способов варки сырых продуктов. Например, чтобы усилить вкус и цвет ароматических овощей и мяса, их часто предварительно подрумянивают в духовке, как это положено делать для супа из бычьих хвостов, описание которого помещено справа (*см. также рецепт на с. 117*). Или же, собрав остатки жареного или вареного мяса, хозяйка может на скорую руку приготовить из них оригинальный суп. Оба этих подхода применимы почти к любым видам мяса, равно как к птице и дичи. Только печенка требует осторожности: от долгой варки она часто высыхает и начинает горчить.

Приготовление супа из печеных продуктов начинается с того, что мясо с ароматическими овощами на 30 мин. ставят в горячую духовку. Запекшиеся соки образуют на поверхности мяса ароматную корочку, а выступающий на срезах овощей природный сахар, карамелизуясь, окрашивает их в золотистые тона. Затем мясо с овощами помещают в суповую кастрюлю для варки (для жилистых и потому дающих крепкий навар бычьих хвостов этот процесс займет добрых 4 часа). Мясная корочка и сгустившийся сахар, растворяясь в воде, придают бульону дополнительную крепость и красивый темно-янтарный оттенок. За несколько минут до окончания варки в бульон кладут измельченные помидоры, чтобы еще больше усилить его вкус и цвет. Когда бульон готов, бычьи хвосты извлекают из кастрюли, отделяют мясо от костей и, мелко покрошив, снова бросают в бульон, кости же и вываренные ароматические овощи выбрасывают.

Суп из мясных остатков готовится совсем просто: обрезки вареного или жареного мяса кладут в воду с сырыми ароматическими и листовыми овощами и кипятят на слабом огне. При этом можно использовать любые продукты (в том числе кости и мясную жижу), как по отдельности, так и в любых сочетаниях. Пока овощи варятся, мясо выделяет свои соки в бульон, придавая ему необходимую крепость. Перед окончанием варки суп можно заправить скороварящимися овощами вроде гороха, фасоли или кабачков. Если вы решили использовать уже отваренные овощи, не кладите их в суп надолго — положите в самом конце, чтобы они только подогрелись, не успев развариться.

Запекание бычьих хвостов для крепкого темного бульона



1 **Подготовка к пропеканию.** Выберите сковороду, которая подходит как для духовки, так и для плиты, уложите на дно овощи в один слой — в данном случае это морковь, лук и сельдерей. Почистите и разрежьте пополам 1 или 2 бычьих хвоста, положите их поверх овощей и добавьте телячью ножку для укрепления бульона. Не накрывая крышкой, поставьте сковороду в духовой шкаф, предварительно разогретый до температуры 240° С.



2 **Начало варки бульона.** Через 30 мин., когда мясо и овощи подрумянятся, достаньте сковороду из духового шкафа и переложите мясо в большую кастрюлю (*фото вверху*). Налив в кастрюлю воды, так чтобы она закрыла мясо, очень медленно доведите ее до кипения. Снимите ложкой пену. Продолжайте очищать бульон, доливая небольшими порциями холодную воду и снова подогревая кастрюлю, пока пена не перестанет образовываться.

Свежий душистый бульон из мясных остатков



1 **Отбор продуктов.** Вверху показаны продукты, наиболее подходящие для приготовления супа: жареная говядина, остов тушки жареного гуся, сгустившиеся мясные соки, сырые гусиные потроха и ребрышки от свиной отбивной. Порежьте небольшими кусками мясо и измельчите потроха. Залейте большую кастрюлю до половины водой или овощным отваром.



2 **Укладка в кастрюлю.** Приготовьте свежие ароматические и листовые овощи — в данном случае лук, морковь, репа, капуста, салат-латук и щавель. Очистите капустные листья от волокнистых жилок и приготовьте из листовых овощей шиффонаду (*см. с. 14*), ароматические продукты крупно порежьте. Сложите потроха, кости и овощи в кастрюлю (*фото вверху*), положите соль и букет гарни.







3 **Деглазировка (растворение соков).** Не убирая печеные овощи из сковороды, залейте их стаканом холодной воды и вскипятите. Деревянной лопаточкой соскребите со дна сковороды сгустившиеся соки и размешайте, чтобы они растворились в воде. Вылейте содержимое сковороды вместе с овощами в кастрюлю с мясом и доведите суп до кипения, тщательно очищая его ложкой от пены и жира.

4 **Удаление костей.** Суп варится при слабом кипении 4 часа или до тех пор, пока мясо не станет мягим. За 15 мин до окончания варки положите в суп измельченные помидоры. Когда все готово, достаньте из кастрюли бычьи хвосты и телячью ножку, дайте остыть и отделите ножом мясо от костей (*фото вверху*). Мясо порежьте и отложите в сторону, затем процедите бульон и выбросьте овощи.

5 **Загущение супа.** Очистите бульон от всех следов жира. Приготовьте брюнуаз из моркови и репы (то есть нарежьте их кубиками (*см. с. 14*) и, залив небольшим количеством бульона, прокипятите в сотейнике в течение 5 мин.) В кастрюлю с супом положите загуститель — горсть рисовой муки или манки, — затем забросьте мясо и проварите при слабом кипении 1 мин. Готовый суп разлейте в подогретые тарелки, заправьте брюнуазом и подавайте на стол.







3 **Закладка овощей.** Доведите жидкость до кипения и тщательно снимите образующуюся пену. Варите при слабом кипячении около 45 мин., до поучения крепкого бульона, затем положите скороварящиеся овощи — в данном случае это горох и порезанная стручковая фасоль. Продолжайте варить еще 15 мин. или пока овощи не сварятся

4 **Подача на стол.** Вилкой осторожно удалите из супа букет гарни, а также все птичьи и мясные кости (*фото вверху*). Готовый суп разлейте половником в подогретые тарелки, предварительно бросив в каждую по ломтику подсушенного хлеба (*фото справа*)

СУП ИЗ ГОВЯЖЬЕГО РУБЦА С НАТУРАЛЬНЫМ ЖЕЛАТИНОМ

Привлекательность отварного рубца заключена в его тонком вкусе, а также в характерной для его мяса упругости. В мексиканском супе менудо, описание которого мы здесь приводим (*см. также рецепт на с. 125*), вкусное и ароматное мясо рубца удачно сочетается с бархатистым и наваристым бульоном из кусков телятины. Приглушенный, сладковатый вкус рубца, передаваясь бульону, оттеняет и смягчает более резкий и отчетливый вкус приправ и пряностей.

У каждого вида требухи — у книжки, рубца и сетки — есть свои особенности строения, требующие своих приемов обработки (*см. справа, шаг 1*). Самый вкусный суп получается из сочетания разных видов требухи.

Длительность варки от двух до четырех часов.

Многие супы из требухи, в том числе и менудо, полагается готовить в два этапа. Сначала требуху (уже обваренную мясником) закладывают в воду вместе с ароматическими овощами, телячьими ножками и костями, которые должны дать наваристый бульон, и варят на слабом огне от 1,5 до 3,5 ч. Длительная варка смягчает мясо, пропитывает бульон овощными ароматами и наполняет его желатином из телячих костей. После этого вываренные овощи и кости вынимают из бульона, погружают новую порцию приправ и продолжают варку. Приготовление супа должно происходить при очень спокойном кипении, так как в бурно кипящей воде требуха становится жилистой и сухой.

Чтобы сварить настоящий менудо, в него необходимо положить дробленую кукурузу, которая называется мамалыгой. Подойдет также и турецкий горох. Сушеную мамалыгу или турецкий горох замачивают на ночь и кипятят с требухой с самого начала варки. Консервированную или частично приготовленную мамалыгу либо турецкий горох достаточно подогреть и добавить в суп в последние полчаса варки.

Вместе с менудо на стол подают миски с разнообразными специями: мелко нарезанным луком, сушеным орегано, порезанной зеленью кориандра, а также с толченым красным перцем и нарезанными стручками зеленого острого перца. Благодаря этим пробирающим до слез приправам суп снискал себе славу отменного средства от похмелья.



1 **Разделка требухи.** На левой верхней фотографии показаны три вида требухи, которые можно встретить в продаже. Сверху по часовой стрелке: сетка, рубец, книжка. Сетка по форме напоминает шапочку; чтобы она легла плашмя, ее разрезают на две равные половинки, затем по краю каждой делают небольшие разрезы. Мясистый рубец разрезают по толщине, взявшись за внешний слой, и вычищают заключенный между слоями жир и лимфатические узлы (*см. фото*). Разделанную требуху нарезают квадратиками (*фото вверху справа*).



5 **Вторая закладка овощей.** Положите в сотейнике мелко порезанный лук, сушеный орегано, немного порезанной зелени кориандра, залейте все 1—2 половниками бульона и варите в течение примерно 5—6 мин. Перелейте процеженный бульон снова в кастрюлю и добавьте в него отваренные приправы с порезанным мясом.



6 **Закладка мамалыги.** На этом этапе варки в бульон пора положить зерновые полуфабрикаты — консервированный турецкий горох или консервированную мамалыгу, предварительно слив из них весь сок (в данном случае использована мамалыга). После этого суп варится еще 30 мин.







2 **Разделка телячьих ножек.** Возьмите 2 или 3 телячьих ножки и разрежьте их по сочленениям. Ножом выскоблите из них костный мозг и используйте его в каком-нибудь другом блюде. Положите разделанную требуху и телячьи ножки в большую кастрюлю и залейте водой, чтобы она покрыла продукты, потом слегка посолите.

3 **Закладка овощей.** Постепенно доведите воду до кипения и снимите ложкой пену. Добавьте стакан воды, дождитесь, когда бульон опять закипит, и еще раз снимите пену. Повторяйте процедуру, пока пена не перестанет образовываться. Бросьте в бульон букет гарни, а также овощи — в данном случае это неочищенные зубчики чеснока и крупно порезанные морковь, репчатый лук, сельдерей и лук-порей.

4 **Процеживание бульона.** Закройте кастрюлю крышкой, оставив небольшой зазор, и варите при слабом кипении не меньше полутора часов, чтобы требуха размягчилась. Теперь процедите бульон, слив его в миску. Отделите мясо от телячьих костей и мелко порежьте вместе с требухой (*фото вверху*). Выбросьте кости, овощи и пряности и ополосните кастрюлю.



7 **Подача на стол.** Истолките в ступке несколько стручков сушеного жгучего красного перца, чтобы получились крупные хлопья. Советуем предварительно надеть резиновые перчатки, так как перец выделяет летучие вещества, сильно раздражающие кожу. Не снимая перчаток, очистите от семян и нарежьте кубиками свежие стручки жгучего зеленого перца. Поставьте на стол мелко нарезанный репчатый лук, порезанную зелень кориандра либо, как в данном случае, сушеные листья орегано, оба вида жгучего перца и предложите гостям посыпать специями свой суп по вкусу (*фото слева*).

РЫБНЫЙ СУП С АРОМАТАМИ СРЕДИЗЕМНОМОРЬЯ

Природа обделила рыбу соединительной тканью, поэтому варится она очень быстро. Разумеется, для приготовления супов такое нежное строение является большим преимуществом, и это особенно хорошо видно на примере рыбного супа, который мы здесь опишем (*см. также рецепт на с. 128*). После нескольких минут энергичного кипячения рыба совершенно разваривается, сообщая бульону густой навар и духовитость.

Рыбу вместе с ароматическими овощами, томатами и припарвами варят снаала на сильном огне, чтобы мякоть отделилась от костей, потом огонь уменьшают, чтобы исходные продукты не прилипали ко дну кастрюли, и продолжают варку. После примерно получаса кипения суп процеживают и получают густой душистый рыбный бульон. Он жиже супа-пюре, но достаточно плотный благодаря мельчайшим частичкам рыбной мякоти, свободно проходящим сквозь ячейки сита. Остатки рыбы с ароматическими овощами вынимают.

В странах Средиземноморья известно множество разновидностей рыбного супа. Блюдо, которое мы здесь опишем, носит название провансальского супа и отличается тем, что не употребляется без заправки из чеснока, шафрана, стеблей свежего или сушеного фенхеля и сушеных померанцевых корочек. В самом Провансе суп принято готовить из смеси рыбной мелочи, морских ершей, петушков, губанов, мелкой кефали. Если таковой нет, подойдет любая нежирная рыба: окунь, хек, камбала, палтус, пикша или треска. В целях экономии можно сочетать куски крупной рыбы с костями и плавниками, оставшимися от приготовления других рыбных блюд.

Чтобы придать супу дополнительную густоту, используется лапша, которую варят отдельно и кладут в суп в последнюю минуту его варки. В Провансе часто лапшу заменяют гренками и, кроме того, к супу там непременно подадут вязкий маслянистый, острый соус «руиль», в который входят чеснок, оливковое масло, жгучий и сладкий красный перец. Описание соуса дано в рамке на с. 51 (*см. также рецепт на с. 166*).

1 **Жарка овощей.** На дно большой кастрюли налейте оливкового масла, затем положите и поджарьте на среднем огне порезанные ломтиками лук-порей, репчатый лук, помидоры и несколько неочищенных зубчиков чеснока. Положите соль, лавровый лист, чабер, сушеные померанцевые корочки и фенхель. Чтобы усилить аромат фенхеля, плесните немного анисового ликера.



2 **Закладка рыбы.** Спустя 10 мин., когда помидоры размягчатся, положите в кастрюлю очищенную и порезанную рыбу — в данном случае это морской окунь и два палтуса со срезанной мякотью. Вскипятив отдельно воду, влейте ее в кастрюлю, чтобы вода покрыла рыбу. Увеличьте огонь и варите при сильном кипении несколько минут, помешивая и разминая продукты деревянной ложкой.



4 **Варка лапши.** Домашнюю лапшу (*см. с. 17*) — для рыбного супа ее часто ароматизируют шафраном — необходимо сначала отварить в воде, чтобы налипшая на нее мука не замутняла суп. Для этого налейте в кастрюлю воды, доведите до сильного кипения, посолите, влейте ложку оливкового масла, чтобы лапша не слипалась, и забросьте лапшу (*фото вверх у слева*). Поварив 1—2 мин., откиньте лапшу на дуршлаг и положите в суп (*фото вверху справа*).



3 **Процеживание.** Уменьшите огонь и варите при слабом кипении 30 мин., изредка помешивая бульон. После этого половником зачерпните бульон вместе с гущей и перелейте в помещенное над миской частое сито (*фото вверху слева*). При помощи пестика с силой выжмите из исходных продуктов весь сок (*фото вверху справа*), стараясь, чтобы гуща осталась в сите. Затем удалите из сита выжатые продукты и влейте в него новую порцию бульона. Когда таким образом будет процежен весь бульон, перелейте его из миски снова в кастрюлю, предварительно ее ополоснув, и доведите до кипения. Разведя в небольшом количестве воды нити шафрана, влейте раствор в бульон и размешайте.

Острый соус для рыбного супа



Приготовление соуса. В ступке истолките сухие продукты: крупную соль, сушеные стручки красного жгучего перца, черный перец горошком. В получившийся порошок положите чесночные зубчики с листьями базилика и снова истолките. Обрезав корки у хлеба, вымочите мякиш в теплой воде, хорошо отожмите и перемешайте с содержимым ступки. После этого возьмите несколько пропеченных стручков красного сладкого перца, очистите от кожицы и семян, измельчите (*см. с.14*) и смешайте с остальными продуктами. Добейтесь однородности смеси, затем осторожно, капля за каплей, влейте оливковое масло, не переставая перемешивать соус, пока он не начнет напоминать густой майонез. Для того чтобы масло лилось равномерно, заткните горлышко бутылки пробкой с прорезанной на ней продольной V-образной канавкой.



5 **Заправка соусом.** Доведите суп до слабого кипения. Попробуйте и убедитесь, что лапша стала мягкой (если нет, проварите еще минуту-другую, пока она не будет готова). Половником разлейте бульон вместе с лапшой по тарелкам, поставьте на стол соус руиль (*см. вверху описание в рамке*) и предложите гостям заправить им суп (*фото слева*).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЛЛЮСКОВ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

В раковинах многих створчатых моллюсков кроется нежная сладковатая плоть, насыщенная пряным, чуть солоноватым соком. Если моллюсков недолго проварить в небольшом количестве кипящей воды или вина, то раковины легко откроются и выделят достаточно сока, чтобы можно было приготовить из него суп. Справа описано, как сварить суп из моллюсков, молока, картофеля, лука и свиной грудинки (*см. рецепт на с. 131*).

Моллюсков необходимо осмотреть и удалить поврежденные или открытые раковины. Оставшиеся можно завернуть в пластиковый пакет и поместить в холодильник — так они будут сохраняться живыми еще около суток. За несколько часов до варки их кладут в холодную соленую воду, чтобы промыть от песка и ила.

Чтобы вскрыть раковины, их пропаривают; этого, как правило, бывает достаточно, чтобы их нежное мясо полностью сварилось. От более долгой варки моллюски становятся лишь жестче — только немногие из них, обладающие особенно грубой плотью, нуждаются в дополнительном отваривании. Более нежные виды успевают свариться до того, как суп начинает кипеть.



1 **Очистка моллюсков.** Положите раковины на несколько часов в холодную соленую воду. Время от времени меняйте воду, мутнеющую от выделяемого моллюсками ила. Затем дочиста отскребите раковины щеткой и прополощите под струей воды.



2 **Пропарка моллюсков.** Положите раковины в большую кастрюлю с хорошо прилегающей крышкой и залейте двумя стаканами воды. Плотно закрыв кастрюлю, доведите воду до бурного кипения. Время от времени кастрюлю нужно встряхивать, чтобы раковины перемешивались и равномерно пропаривались. Спустя примерно 10 мин., когда все раковины откроются, снимите кастрюлю с огня. Неоткрывшиеся раковины нужно выбросить.

Велюте из сока мидий

Самый простой способ приготовить суп из мидий — пропарить раковины в вине вместе с ароматическими овощами и травами. Во время пропарки миди выделяют сок, который смешивается с ароматами остальных продуктов и образует душистый бульон. Когда суп готов, раковины мидий подаются прямо в бульоне, поэтому блюдо называется «муль а ля маринье» — «мидии по-морскому», или «мидии в бушлатах».

Для приготовления более изощренного супа, описание которого мы здесь помещаем, бульон из мидий смешивается с соусом велюте и загущается яичными желтками со сливками. Таким образом получается классический суп-велюте (*см. с.28, а также рецепт на с.132*), в который в последний момент кладут очищенные от раковин мидии.



1 **Пропарка мидий.** Замочите и очистите раковины мидий (*см. рис. 1 описания вверху*). Расправьте бородки и пропарьте раковины в течение примерно 5 мин., чтобы они раскрылись. Сок мидий слейте через дуршлаг в миску (*фото вверху*), затем процедите через тонкую ткань (*см. вверху рис. 3*). Извлеките мидии из раковин.



2 **Варка супа.** Поставьте на малый огонь рыбный бульон, загущенный подливой (*см. с.28*). Влейте сок мидий, медленно доведите до кипения и снимите пену. Разведя в горячей воде немного шафрана, приправьте им суп, затем взбейте яичные желтки со сливками и разбавьте небольшим количеством теплого супа.



3 **Закладка мидий.** Снимите суп с огня и влейте, размешивая, смесь желтков со сливками. Положив очищенные мидии, опять поставьте кастрюлю на плиту. Держите суп на малом огне приблизительно 1 мин. До кипения не доводите, иначе желтки могут свернуться.





3 **Процеживание бульона.** Слейте содержимое кастрюли в миску через дуршлаг (*фото вверху слева*). Извлеките моллюсков из раковин и прополощите в бульоне, чтобы очистить их от остатков ила. Профильтруйте бульон сквозь частое сито, предварительно простелив его двойным слоем смоченной в воде тонкой тканью (*фото вверху справа*). Крупные частички ила осядут на дно миски, а мелкие будут отсеяны муслином.

4 **Обработка мякоти.** Если вы выбрали для супа вид моллюсков с длинной шейкой (как в данном случае), то их необходимо очистить от черной пленки (*фото вверху слева*). После очистки плотные шейки отрезают (*фото вверху справа*) и мелко режут. Мякоть крупно нарезают и на время откладывают в сторону, не забыв накрыть чистой влажной салфеткой, чтобы уберечь от высыхания.







5 **Варка продуктов.** Порежьте свежий бекон на кубики величиной около 1 см. Налив в кастрюлю и разогрев немного растительного масла, слегка обжарьте на нем кубики бекона, затем бросьте крупно порезанный лук и поджарьте, пока он не станет мягким. Положите нарезанный ломтиками картофель и, смешав с остальными продуктами, жарьте 2—3 минуты. Теперь всыпьте измельченные шейки моллюсков (*фото вверху*), залейте продукты процеженным бульоном и варите при слабом кипении 30 мин.

6 **Последний этап.** В отдельной кастрюле доведите до кипения немного молока. Влейте горячее молоко в суп и снимите ложкой всю поднявшуюся на его поверхность пену. Положите оставшиеся порезанные тельца моллюсков (*фото вверху*), добавьте немного сливочного масла и густо посыпьте порезанной зеленью петрушки и чабреца. Заправьте суп по вкусу черным и красным перцем и разлейте половником по тарелкам (*фото справа*).



3

ХЛЕБНЫЕ СУПЫ

БЛЮДО, ПРОВЕРЕННОЕ ВРЕМЕНЕМ

Как приготовить простую панаду
Укладка продуктов слоями для хлебного супа
Как подрумянить лук
Тыква превращается в супницу

Кто из нас не испытывал искушения промокнуть кусочком хлеба оставшийся в тарелке суп! Хлеб и суп издавна сопровождают друг друга, и поэтому сама собой напрашивается мысль соединить их вместе, сделать хлеб неотъемлемой частью супа. Этот оказавшийся весьма плодотворным союз давно осуществлен в многих традиционных кухнях (*см. рецепты на с. 134*—141). Например, в Португалии в сдобренный чесноком бульон бросают хлебные ломти и добавляют мясо морских животных, птицу или свинину — все вместе называется «асордас». В Германии популярна дугая разновидность хлебного супа — шварцбротсуппе (то есть суп из черного хлеба); чтобы его приготовить, черный хлеб варят в бульоне со сметаной или телячьей колбасой. На юго-западе Франции готовят муртайроль (*см. фото на предыдущей странице*); для этого ломтики грубого деревенского хлеба вымачивают в приправленном шафраном курином бульоне.

В хлебный суп можно положить множество других продуктов, которые способны изменять в широких пределах гутоту и внешний вид супа, однако вкус его всегда определяется именно хлебом. Большинство видов хлеба, которые продаются в магазинах, обладают чересчур мягким мякишем и слишком сладким вкусом, чтобы их можно было использовать в супе. Идеальной основой для большинства хлебных супов служит плотный хлеб, приготовленный из муки, дрожжей и воды с малым количеством соли (*см. рецепт на с. 165*). (Если хотите, можете поэкспериментировать с несколькими сортами муки, беря их в различных сочетаниях.) Буханку, предназначенную для супа, лучше оставить полежать несколько дней, чтобы аромат хлеба стал гуще, его мякиш плотнее и суше — тогда он будет лучше впитывать бульон. Если под рукой имеется только свежий хлеб, порежьте его на относительно тонкие ломтики и подсушите в духовке, включив ее на самый малый жар.

Самым простым хлебным супом, вероятно, можно считать французскую панаду. Для нее традиционно подбирают хлеб из кислого теста, который кладут в только что закипевшую воду и потом взбивают до состояния пюре, а под конец заправляют яичными желтками и сливочным маслом (*см. с. 56*). Иногда воду частично или полностью заменяют бульоном, молоком или сливками. Суп, кроме того, можно сдобрить кусочками вареных овощей или мяса.

Для приготовления более изощренных и сытных супов слои хлеба в кастрюле перемежают слоями других продуктов — например, отварной говядиной или мясом ягненка — и затем вместе запекают в духовке. В этой главе мы хотим подчеркнуть свойственное хлебным супам разнообразие. тут вы найдете и душистую похлебку из хлеба и подрумяненного лука, и хлебные ломтики, уложенные в выдолбленную тыкву и запеченные с сыром и тыквенной мякотью.

В приправленном шафраном супе муртайроль ломти грубого хлеба приобретают густо-золотой цвет. Сохранившие форму ломти можно целиком извлечь половником. Для приготовления супа в кастрюлю укладывают куски отварного куриного мяса и порезанную морковь, перемежая их слоями хлеба. Продукты заливают бульоном и ставят на час в духовку, чтобы их ароматы слились воедино.

РАЗНОВИДНОСТИ ПРОСТЕЙШЕЙ ХЛЕБНОЙ ПОХЛЕБКИ

В основе всякой хлебной похлебки — панады — лежит сочетание хлеба с бульоном. Здесь приведены примеры двух хлебных супов — обыкновенной панады и ее ближайшего родственника многослойного муртайроля.

Поджаренные в сливочном масле светлые части стеблей лука-порея (*см. описание справа, а также рецепт на с. 140*) придают обычной панаде душистый луковый запах. Лук можно заменить обжаренным чесноком, щавелем или шпинатом, равно как и отварными корнеплодами или сельдереем.

Запекаемый в кастрюле многослойный муртайроль предоставляет кулинару широкие возможности для творчества. Исходные продукты — в данном случае это отварное куриное мясо и порезанная морковь (*см. с.76*), — чередуются в кастрюле со слоями хлеба. Все вместе заливается бульоном, и получается сытный суп. Хлеб и приправленный шафраном бульон — непременные составляющие всякого муртайроля, прочие же продукты можно заменять: курицу — ягненком или кроликом, морковь — ароматическими овощами или другими корнеплодами.

Суп с ароматом овощей



1 **Жарка лука.** Керамическую кастрюлю установите на рассеивающую пламя подставку и распустите в ней на слабом огне немного сливочного масла. Положите мелко порезанный лук-порей (только светлые части стеблей) и жарьте его в течение 10 мин., чтобы лук стал мягким, но не успел подрумяниться. После этого залейте кастрюлю до половины горячей жидкостью (здесь куриный бульон).



2 **Закладка хлеба.** Снимите кастрюлю с огня, затем возьмите буханку лежалого, но еще не черствого хлеба и наломайте почти всю ее большими кусками вместе с корками. Набросайте в бульон хлеба (*фото вверху*), пока не заполните его весь. После этого закройте кастрюлю крышкой и поставьте в теплое место не меньше чем на 10 мин., чтобы хлеб как следует пропитался бульоном.

Хлеб вперемежку с морковью и курятиной



1 **Укладка продуктов.** Сухой хлеб порежьте тонкими ломтиками (если ломтики получаются чересчур большими, разрежьте их пополам). На дно глубокой кастрюли уложите вареное мясо и овощи — в данном случае это отварная курятина и морковь — и положите сверху слой хлеба. Продолжайте укладывать продукты, чередуя слои. Последний слой должен состоять из хлеба.



2 **Добавление шафрана.** В большую раздаточную ложку насыпьте чуть-чуть шафранового порошка и добавьте чайной ложкой немного горячего куриного бульона (*фото вверху слева*). После того как смесь в ложке станет оранжево-красной, влейте ее в кастрюлю с бульоном и размешайте (*фото вверху справа*).







3 **Получение пюре.** Мутовкой взбейте раскисший хлеб в кашеобразную массу (*фото вверху*). После этого верните кастрюлю на рассеивающую подставку, увеличьте огонь и доведите суп до кипения. Снова убавьте огонь, так чтобы суп продолжал слабо кипеть. Варите при снятой крышке 30 мин., время от времени повторяя взбивание, чтобы сделать массу более однородной.

4 **Последние штрихи.** В самом конце варки еще раз хорошенько взбейте смесь, чтобы хлеб равномерно разошелся по супу. Снимите кастрюлю с огня, положите сливочного масла и 4—6 яичных желтка (в зависимости от величины яиц). Снова взбейте суп, чтобы продукты хорошо перемешались (*фото вверху*). Суп подавайте в подогретых мисках (*фото справа*).





3 **Заливка бульона.** Нагрейте духовой шкаф до 200°С. Теперь, зачерпывая половником приправленный шафраном куриный бульон, поливайте им уложенные в кастрюлю продукты (*фото вверху*), до тех пор пока верхние ломтики хлеба не начнут всплывать. После этого влейте еще один-два половника бульона и, не закрывая крышкой, поместите кастрюлю в духовой шкаф.

4 **Запекание.** Чтобы большая часть бульона впиталась в хлеб, суп должен стоять в духовом шкафу около часа (на поверхности готового супа обычно образуется тонкая корочка). После этого разложите муртайроль в мелкие суповые тарелки и подавайте на стол (*фото вверху*).

ДВА КЛАССИЧЕСКИХ ЛУКОВЫХ СУПА

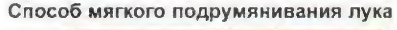
Лук является важной составляющей частью очень многих блюд, но мало кому известно, что он вполне способен играть в блюде и ведущую роль. Например, из большого количества лука можно приготовить ряд вкусных душистых супов. Правильно обработанный лук совершенно лишен той резкости, которая присуща ему в сыром виде.

На с. 59, вверху, помещено описание густого душистого супа, который, вероятно, может считаться предком всех луковых супов (*см. также рецепт на с.139*). Его главные составляющие — ломтики грубого сухого хлеба, крупно нарезанный лук, зажаренный до золотистого цвета, и нашинкованный сыр. Ломтики хлеба обмазывают смесью жареного лука и сыра, укладывают в широкую кастрюлю и смачивают водой. Суп сначала варят на слабом огне, а потом запекают в духовке, пока на его поверхности не появится румяная корочка.

Те же продукты, но взятые в другом соотношении, используются в луковом супе, который очень любят подавать во французских бистро — как в самой Франции, так и в других странах. Для такого супа (*см. описание на с. 59, внизу, а также рецепт на с. 138*), подрумяненный на сковороде лук недолго отваривают в какой-либо жидкости — просто в воде или, как в данном случае, в говяжьем бульоне. Затем бульон разливают по отдельным кастрюлькам, в каждую из которых бросают ломтик хлеба и пригоршню тертого сыра. Перед подачей на стол суп запекают под рашпером, чтобы сыр расплавился и начал пузыриться. Хлеб и сыр здесь играют роль гарнира к луковому супу, однако они оказываются столь неотъемлемой его частью, что без них блюдо потеряет всю свою прелесть.

Для всякого лукового супа лучше выбирать нежные сладковатые сорта лука: например, крупный белый летний лук, лиловый бермудский или крупный испанский. Лук готовят в два этапа — сначала долго обжаривают на слабом огне, затем подрумянивают при более сильном пламени (*см. описание внизу в рамке*). После такой обработки, которая занимает около часа, в луке не остается и следа горечи. К тому времени, когда приходит пора закладывать лук в бульон, его первоначальный объем уменьшается почти втрое.

С луковыми супами традиционно употребляют швейцарский сыр (грюйер) и обладающий более резким вкусом пармезан; их натирают перед самым приготовлением и используют как вместе, так и по отдельности. Если вы решили заменить их чеддером, романо или другим острым сыром, старайтесь выбрать более спелый и твердый сыр, так как его легче тереть или шинковать. Многослойный луковый суп лучше всего готовить из грубых плотных сортов хлеба.



Способ мягкого подрумянивания лука



Поджаривание без пригорания. Поставьте сотейник на очень слабый огонь и распустите в нем сливочное масло. Засыпьте мелко порезанный лук, посолите и накройте крышкой (*фото вверху слева*). Жарьте, изредка помешивая, около 40 мин., пока лук не станет мягким, но еще не начнет подрумяниваться. После этого снимите крышку, слегка увеличьте огонь и жарьте, непрерывно помешивая (*среднее фото*), 30 мин., до тех пор пока лук не станет коричневым (*правое фото*). Если лук будет подрумяниваться слишком быстро, следует уменьшить огонь.

Луковый суп с корочкой





1 **Укладка продуктов.** Намажьте на сухие ломтики хлеба подрумяненный лук, выложите ими дно кастрюли и посыпьте сверху тертым сыром. Точно так же приготовьте и уложите следующие слои, пока не заполните кастрюлю на две трети. Посыпав верхний слой сыром, вставьте воронку между стенкой кастрюли и хлебом и влейте через нее кипящую воду (*врезка справа*), чтобы хлеб слегка всплыл.

2 **Варка супа.** Поставьте кастрюлю на малый огонь и кипятите без крышки 30 мин. За это время нагрейте духовой шкаф до температуры 170°С. Долив (если есть необходимость) кипятка, снова посыпьте суп сыром и тонкими стружками сливочного масла. Поставьте кастрюлю в духовку и запекайте без крышки около часа. Готовый суп подают на стол в мелких суповых тарелках.

Луковый суп с печеным сыром







1 **Подготовка бульона.** Налейте кипящую жидкость (в данном случае это говяжий бульон) в сотейник с подрумяненным луком. Доведите смесь до кипения, затем уменьшите огонь, чтобы бульон продолжал слабо кипеть.

2 **Разливка супа.** Кипятите суп в течение 10 мин., чтобы насытить бульон ароматом лука. Тщательно уберите с его поверхности всплывшее масло, затем половником разлейте бульон вместе с луковой гущей в небольшие жароустойчивые миски.

3 **Заправка супа.** В каждую миску положите ломтик сухой французской булки и присыпьте нашинкованным сыром. Поставьте миски под горячий рашпер и, после того как сыр начнет пузыриться, подавайте на стол.

ХЛЕБНЫЙ СУП, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ТЫКВЕ

Золотистая мякоть тыквы или толстокорого кабачка вполне может послужить основой для хлебного супа (*см. рецепт на с.135*). К тому же панада из тыквы или кабачка имеет свое преимущество: после того как из овоща вычищена мякоть, его пустую оболочку можно использовать в качестве натурального — пусть и несъедобного — сосуда для готового супа.

Если вы решили сделать из тыквы или кабачка супницу, то вам нужно тщательно выбрать подходящий овощ. Первое, на что следует обратить внимание, это форма и размер — овощ должен легко входить в вашу духовку. Далеко не всякую тыкву вы сумеете поместить и потом извлечь из духовки, особенно после того, как заполните ее горячим супом. Кроме того, ваша избранница должна иметь плоское дно, чтобы устойчиво стоять на столе, и, разумеется, в ней не должно быть никаких повреждений или трещин, иначе суп вытечет наружу. Для демонстрации мы взяли зимний кабачок (*см. фотографии*), который весит 3,5 кг, имеет диаметр около 30 см и вмещает количество супа, достаточное для 8 человек.

Почти все тыквенные имеют весьма плотную корку, поэтому вскрывать овощ лучше всего острым прочным ножом. Верхушку овоща срезают по кругу, так чтобы получилось отверстие, в которое без труда пройдет половник. Кроме того, оно должно быть достаточно широким, чтобы через него было удобно извлекать мякоть. Внутренность овоща очищают от семян и волокон, затем начинают срезать мякоть со стенок, двигаясь от верхнего края ко дну. Так как при этом очень важно не повредить корку, для этой цели обычно используют не слишком острые инструменты. С боков мякоть соскабливают ложкой с острыми краями или небольшим ножом, лучше всего с изогнутым лезвием, до дна же добираются с помощью специальной полусферической ложки. После окончания выдалбливания ножом аккуратно подравнивают верхний край будущей супницы.

Тыквенную мякоть сначала недолго поджаривают на сливочном масле, потом отваривают на слабом огне в не очень большом количестве воды (тыква, как и кабачок, при варке выделяет много сока). Пока мякоть варится, выдолбленную оболочку помещают в духовку и, слегка подогрев, заполняют слоями супа, хлеба и сыра, после чего ее снова ставят в духовку. По прошествии 25 мин., когда покрывающий суп тертый сыр зарумянится, панаду можно подавать на стол.



1 **Подготовка тыквы.** Срежьте верхушку овоща, отступив вниз примерно на четверть высоты (*фото внизу*). Очистив внутренность от семян и волокон, отделите от стенок всю мякоть и сложите в тарелку (*фото справа*). Чтобы не допустить протекания супа через корку овоща, оставьте на стенках слой мякоти около 1 см. Извлеченную мякоть крупно порежьте.







2 **Жарка лука.** В большой кастрюле распустите сливочное масло и поджарьте на слабом огне мелко порезанный лук до размягчения. Положите тыквенную мякоть (*фото вверху*) и жарьте, непрерывно помешивая и подбрасывая ее, чтобы не дать пристать ко дну кастрюли.

3 **Варка супа.** Когда мякоть тыквы начнет выделять сок, налейте в кастрюлю горячую воду, чтобы она почти закрывала продукты. (Если хотите сделать суп погуще, положите порезанный картофель.) Посолите, приправьте мускатным орехом, затем доведите воду до легкого кипения и варите, время от времени помешивая (*фото вверху*). Спустя 40 мин. суп должен достичь кашеобразного состояния.

4 **Заправка сливками.** Поместите выдолбленную оболочку тыквы в духовой шкаф, предварительно разогрев его до 180°С, и оставьте на 15 мин., занявшись тем временем довариванием супа. В готовое тыквенное пюре влейте сливки (*фото вверху*) и размешайте. Попробуйте на вкус и добавьте, если необходимо, соль и приправы.



5 **Подача на стол.** В пустую тыкву налейте немного супа, затем уложите в нее слой подсушенных ломтиков хлеба и засыпьте тертым сыром. Продолжайте укладывать хлеб и сыр слоями (*фото вверху*). Посыпав уложенные продукты сверху сыром, поставьте тыкву с супом на противень или жаропрочное блюдо и поместите в духовой шкаф, который должен быть разогрет до 220°С. Когда сыр запечется на поверхности золотистой корочкой, подавайте суп на стол (*фото справа*).



4

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

САМОЕ ЛЕТНЕЕ БЛЮДО

Варка и желирование консоме
Как осветлить бульон
Свежий вкусовой аккорд квашеного хлеба
Составьте приправы сами
Выбор подходящих фруктов

Если от дневной жары пересыхает в горле и пропадает аппетит, лучшее начало трапезы — освежающий холодный суп. Один вид его способен придать вам бодрости — до такой степени эти супы выглядят манящими и свежими. Чего стоит, например, розовато-кремовый вишневый суп (*фото на предыдущей странице*), или же студенистое консоме, играющее топазовыми переливами в чаше с колотым льдом! Составляющие их продукты — душистые фрукты, крепкие хрусткие овощи, кисловатые соки — прекрасно освежают.

Сырые овощи — частые гости в холодных супах. Например, испанский гаспачо (*см. с.66*) представляет собой душистую смесь сырого перца, лука, чеснока и огурцов, которая заливается ледяным томатным соком. Мягкие фрукты, например груши и ягоды, тоже нередко используют в супах сырыми (*см. рецепты на с.146*), чтобы полностью сохранить их тонкое благоухание.

Вкус жидких основ в холодных супах скорее спорит с ароматами основных продуктов, чем вторит им. В сенегальском супе, к примеру (*см. с.70*), едкие специи соуса кэрри (*см. с.72*) смягчаются некрепким кокосовым молочком; сухое белое вино и сметана в вишневом супе (*см. с.72*) служат приятным фоном для душистых сладких фруктов, в русской ботвинье (*см. с.68*) кислый вкус ржаного кваса образует неожиданное сочетание с ароматами отварной рыбы, сырых овощей и кипяченой ботвы.

Вовсе не обязательно ограничивать свой летний стол супами, специально предназначенными для употребления в холодном виде. Большую часть обычных супов, которые в другое время едят горячими, вполне можно подать охлажденными. Для этого, однако, их нужно готовить несколько иначе. Например, консоме необходимо укрепить богатыми желатином кусочками мяса, чтобы после охлаждения бульон превратился в негустое желе.

При варке супа-пюре, который вы собираетесь подавать в холодном виде, используйте как можно меньше сливочного масла, а еще лучше вовсе его исключите. По окончании варки тщательнейшим образом очистите суп от малейших следов жира, так как, застывая при охлаждении, он может основательно испортить вкус блюда. Для заправки такого пюре используют кислые или обычные сливки (как поступают, например, при варке знаменитого вишисуаза (*см. рецепт на с.105*) — современной разновидности весьма древнего супа из картофеля и лука). Сливки одновременно разжижают пюре, что в данном случае хорошо, так как при охлаждении суп становится гуще. Перед подачей на стол обязательно еще раз попробуйте суп на вкус, чтобы узнать, достаточно ли он приправлен, пусть даже вы уже пробовали его после окончания варки. Охлаждение сильно приглушает все ароматы, и возможно, суп нуждается в добавочной порции соли и приправ.

Охлажденный вишневый суп заправляют кислыми сливками и половинками ягод, затем подают на стол в стеклянной миске, позволяющей гостям любоваться красотой супа. Очищенные от косточек вишни перед этим ненадолго кладут в подогретое вино, чтобы они стали мягче и дали немного сока.

ОСВЕТЛЕНИЕ БУЛЬОНА ДЛЯ ЖЕЛЕОБРАЗНОГО КОНСОМЕ

Бульон-основу из мяса или курицы (*см. с 8*) можно подать и как готовое блюдо. Но аромат бульона можно сделать более сложным и изысканным, если отварить в нем другую порцию свежих овощей и мяса. Именно так получается блюдо, которое французы именуют «консоме», то есть «безупречный бульон».

Если вы хотите потом превратить консоме в охлажденное желе, его необходимо готовить из продуктов с высоким содержанием желатина. Описываемое здесь «консоме а ля Мадрилен» (или попросту «мадрилена»), приготовленное в данном случае на курином бульоне (*см. также рецепт на с 143*), укрепляется повторным отвариванием постной говядины, частей куриной тушки, ароматических овощей и помидоров — последние, помимо остроты, придают блюду нежный розовый цвет. В кусках куриной тушки, особенно в лапках, содержится много природного желатина, и консоме после охлаждения сгущается в неплотное желе.

Главный признак правильно приготовленного консоме — совершенная его прозрачность. Для этого бульон-основу готовят способом медленной варки (*см. с 10*), непрерывно снимая пену, затем тщательно процеживают. Готовый бульон охлаждают и очищают от малейших следов застывшего жира.

Укрепляющие продукты кладут в холодный бульон и варят при слабом кипении около часа. В процессе варки бульон замутняется мельчайшими частичками продуктов. Порой частички до того малы, что не поддаются отцеживанию, но их можно связать молекулами белка альбумина, выделяющегося при варке из говядины. Очень много альбумина содержится в яичном белке.

Попадая в кипящий бульон, альбумин сворачивается и связывает частички продуктов. Кипение должно быть очень слабым, иначе альбумин свернется еще до того, как сделает свое дело. Позже, при процеживании готового консоме, весь сгустившийся альбумин с частицами продуктов будет отфильтрован.

Горячее консоме подают в подогретой белой супнице. Сервировка желированного консоме более сложная: его перекладывают в прозрачную миску, которую, в свою очередь, ставят в глубокую чашу и обкладывают колотым льдом. Кусочки льда не дают желе растаять и создают мягкую игру света на его золотистой поверхности.



1 **Подготовка продуктов.** С куска постной говядины — в данном случае лопатки — обрежьте весь жир и мелко его порубите. Почистите морковь, лук-порей и тоже измельчите. Очистите от кожицы помидоры и крупно порежьте. Части куриной тушки разрубите на крупные куски (*фото вверху*), чтобы желатин лучше вываривался.



2 **Укрепление бульона.** В кастрюлю с толстыми стенками положите говядину, куски курицы и овощи, добавьте один или два яичных белка (*фото вверху слева*) и хорошо перемешайте. Налейте в кастрюлю холодный куриный бульон (*фото справа*) и снова все перемешайте. После этого начинайте очень медленно подогревать бульон, чтобы не дать альбумину свернуться слишком быстро.



3 **Варка консоме.** Осторожно доведите бульон до слабого кипения, время от времени его помешивая. Снимать с поверхности пену не обязательно, так как все примеси отфильтруются при процеживании бульона. Неплотно прикройте кастрюлю крышкой, отрегулируйте огонь и дайте бульону покипеть около часа, чтобы хорошенько выварить ингредиенты.



4 **Процеживание.** Намочив в холодной воде и отжав тонкую ткань, проложите ею в несколько слоев частое сито. Поместите сито над миской и половником наливайте в него бульон вместе с вываренными продуктами. Не нужно отжимать оседающие в сите продукты — этим можно замутнить консоме.

5 **Подача на стол.** Охладите консоме, пока оно не сгустится в прозрачное желе. Перед подачей на стол поместите миску с консоме в большую чашу с колотым льдом. Половником разложите блюдо в охлажденные суповые чашечки (*фото слева*) и заправьте гарниром из кубиков сладкого красного перца (*фото внизу*), предварительно запеченного на рашпере и очищенного от кожицы (*см. с.14*).

СУПЫ, КОТОРЫЕ НЕ НУЖНО ВАРИТЬ

Если вы решили приготовить суп, не требующий варки, то вам необходимо уделить особое внимание выбору сырых продуктов. Например, ключ к успеху приготовления супа из авокадо (*см. рецепт на с.141*) лежит в качестве мякоти этого фрукта: она должна быть кремово-белой, без малейших изъянов. Спелые авокадо легко повреждаются при обращении, поэтому лучше покупать твердые, чуть зеленоватые плоды, которые через несколько дней дозреют у вас дома.

Главная задача кулинара, готовящего гаспачо — испанский холодный суп из сырых овощей (*см. описание внизу, а также рецепты на с.143, 144*), — в полной мере сохранить хрустящую свежесть кусочков измельченного перца, сельдерея и лука. Воду и томатый сок следует брать холодными, почти ледяными, чтобы овощи как можно меньше раскисали в супе.

Гаспачо имеет еще более соблазнительный вид, если подать его с плавающей пластинкой льда. Чтобы получить ледяную пластинку, заморозьте воду в блюдце либо заполните мисочку кубиками льда, залейте водой и поставьте в морозильник.

Авокадо в сочетании с холодными сливками



1 **Чистка авокадо.** Разрезать авокадо нужно вдоль, начиная с толстого конца. Когда лезвие упрется в косточку, обогните ее ножом сначала с одного бока, затем с другого, чтобы плод распался надвое. Разделив половинки и удалив кончиком ножа косточку (*фото вверху слева*), разрежьте обе половинки пополам и снимите с каждой дольки кожицу, начиная с тонкого конца (*фото справа*). Чтобы усилить цвет супа, соскоблите с внутренней стороны кожицы слой темно-зеленой мякоти. Очищенную мякоть авокадо побрызгайте лимонным соком, чтобы она сохранила цвет и стала чуть резче на вкус.

Суп из свежих хрустящих овощей



1 **Толчение хлеба.** Положите в ступку несколько неочищенных зубчиков чеснока, слегка разомните их пестиком, чтобы лопнула кожура, после этого очистите зубчики и истолките. Продолжая толочь, добавьте в ступку свежий хлебный мякиш, затем несколько семян тмина, влейте красного винного уксуса, потом оливкового масла. Доведите содержимое ступки до состояния тонкой пасты.



2 **Подготовка свежих помидоров.** Небольшим острым ножом вырежьте у каждого помидора плодоножку, оставив воронкообразное углубление. В основании каждого помидора сделайте небольшой крестообразный надрез и погрузите овощи на 10 сек. в кипящую воду, чтобы кожица отошла от мякоти. Прихватывая в местах надрезов отошедшие края кожицы, снимите ее лоскутами с помидоров (*фото вверху слева*), затем разрежьте каждый овощ по горизонтали пополам и слегка сожмите каждую половинку, чтобы семена вышли наружу. Большим ножом измельчите все половинки в грубое пюре и вместе с хлебной пастой положите в миску (*фото справа*).







2 **Перетирание.** Положите мякоть авокадо в большую миску и разомните вилкой до кашеобразного сотояния. Если вы любите тонкое пюре, пропустите эту массу через ручную мельницу или протрите через сито. Можно приготовить суп смешанной плотности, для чего в очень тонкое пюре добавляют порцию грубо размятой мякоти.

3 **Соединение ингредиентов.** Налейте, помешивая, в пюре холодную жидкую основу, чтобы хорошенько развести ею суп. Для этого подойдет как холоный куриный бульон, так и белое вино. Посолите суп, приправьте белым и красным перцем, заправьте свежими или кислыми сливками, затем перелейте в супницу, закройте крышкой и поставьте в холодильник.

4 **Последний штрих.** Перед самой подачей на стол охлажденный суп из авокадо посыпают мелко порезанным свежим шниттлуком. Его можно заменить порезанным свежим укропом, сладковатый вкус которого послужит приятным контрастом к вкусу остальных продуктов. Готовый суп разлейте половником по хорошо охлажденным суповым тарелкам.







3 **Закладка овощей.** Порежьте отобранные для гаспаччо сырые овощи — в данном случае это сладкий испанский лук, черные оливки без косточек, очищенные от семян стручки красного и зеленого сладкого перца. Положите овощи в миску с помидорами и хлебной пастой и посыпьте мелко порезанными листьями свежего майорана и мяты.

4 **Добавление жидкости.** Налейте в миску густого холодного томатного сока и хорошо размешайте. Добавьте очень холодной воды, чтобы разбавить гаспаччо до требуемого состояния (*фото вверху*). Истолките в ступке черный перец, каменную соль и сушеные стручки жгучего перца. Всыпьте истолченные пряности в суп и перемешайте. Закрыв миску крышкой, поместите ее в холодильник на 1—2 ч.

5 **Подача на стол.** Перелейте гаспаччо в стеклянную чашу, бросьте в него большой кусок льда и посыпьте мелко порезанным зеленым луком. К супу подайте маленькие мисочки с мелкими гренками (*см. с. 14*) и нарезанными свежими овощами — в данном случае это сельдерей, очищенные от кожицы и семян огурцы, сладкий перец и лук. Предложите гостям самим положить себе тот или иной гарнир.

ОСВЕЖАЮЩИЙ СУП С РЫБОЙ И ОВОЩАМИ

После совместной варки ароматы исходных продуктов бывают слиты в супе воедино. Совсем по-другому дело обстоит с ботвиньей — русским рыбным супом, описание которого мы здесь приводим (*см. также рецепт на с.145*). Все его составляющие готовятся по отдельности и соединяются вместе лишь перед самой подачей на стол.

Для приготовления ботвиньи подойдет лосось, форель, скумбрия или любая другая рыба с плотным мясом и крепким ароматом. Своим неповторимым вкусом суп главным образом обязан квасу (*см. описание внизу в рамке*) — освежающему горьковатому напитку, отчасти напоминающему пиво, который получают сбраживанием ржаного хлеба в воде.

Квас должен бродить не меньше трех дней, поэтому если у вас мало времени, лучше заменить его белым вином или сухим сидром. Остальные продукты нужно отварить в течение нескольких часов, а перед подачей на стол хорошо охладить.

Квас: традиционный русский напиток



Чтобы приготовить квас, положите в большой горшок куски черствого ржаного хлеба и залейте кипятком (*фото вверху; см. также рецепт на с.145*). Когда вода достаточно остынет, добавьте черной патоки и свежих или сухих дрожжей (перед этим разведите дрожжи, зачерпнув ложкой воду из горшка). Хорошо размешав содержимое горшка, поставьте его на ночь в теплое место. Утром процедите жидкость через тонкую ткань и разлейте через воронку по чистым бутылкам, бросив в каждую по 2—3 изюмины. Бутылки плотно закройте пробками и поставьте в холодное темное место на 3—4 дня. После этого квас будет готов.



1 **Варка рыбы.** Возьмите кастрюлю с овальным дном, достаточно большую, чтобы вместить рыбу — в данном случае это хвостовая часть лосося. Проложите дно кастрюли широкой и длинной полосой алюминиевой фольги, которая не даст рыбе пристать к дну, а позже позволит легко извлечь ее из кастрюли. Налейте воды, положите рыбу с ароматическими продуктами — порезанным луком, фенхелем, чабрецом и лавровым листом — и кипятите, время от времени проверяя ножом готовность рыбы (мякоть должна легко отделяться от костей). После варки, взявшись за оба конца фольги, извлеките рыбу.



4 **Варка ботвы.** Молодые листья свеклы или шпината (в данном случае использован шпинат) очистите от жестких жилок и опустите на 1 мин. в кипящую, сильно посоленную воду. Откинув листья в дуршлаг, выложите их на салфетку (*фото вверху*), досуха отожмите и крупно порежьте. Ошпарьте щавель и протрите его через частое капроновое сито (*см. с.28*).



5 **Резка овощей.** Очистите огурец и разрежьте на 4—5 продольных полосок. Каждую полоску опять разделите вдоль, затем порежьте полоски кубиками (*фото вверху*). Мелко нарежьте зеленый лук, предварительно удалив корешки и сухие кончики. Измельчите немного петрушки и укропа.





2 **Разделка рыбы.** Вдоль спинки еще теплой рыбы сделайте длинный надрез и снимите лоскутами кожу. Середину одного бока тушки разрежьте до хвоста, потом сделайте разрез сбоку к хвосту и отделите распавшийся на две полоски бок от костей (*фото вверху слева*). Удалите позвоночник (*фото справа*) и разрежьте оставшееся мясо на два филе. Порежьте каждое филе на 3—4 части.

3 **Варка креветок.** Отварите креветки при слабом кипении в течение 5 мин. После этого отломите головки и очистите шейки от панцирей, оставив для красоты хвостовые плавнички. Положите головки и панцири в ступку, влейте немного кваса и крупно истолките. Полученную массу процедите и образовавшуюся жижицу сохраните для ботвиньи.





6 **Заливка овощей квасом.** Щавелевое пюре со шпинатом положите в охлажденную супницу и залейте квасом (*фото вверху*). Всыпьте порезанные сырые овощи и травы, затем влейте жижицу от толченых креветок. Чтобы уравновесить кислый вкус кваса, положите в суп 1—2 чайных ложки черной патоки либо коричневого сахара и тщательно перемешайте. Попробуйте и посолите суп.

7 **Составление гарнира.** Острым ножом обрежьте у корней хрена кончики, почистите корни и протрите на терке. Выложите протертый хрен в блюдце и сбрызните лимонным соком, чтобы он сохранил цвет. На отдельную тарелку горкой насыпьте соль и обложите по кругу редиской. Поместите в супницу куски лососины и шейки креветок и разлейте суп по тарелкам, предварительно положив в каждую по куску льда. Вместе с супом подайте на стол редиску и хрен (*фото вверху*).

ЖГУЧИЕ ПРЯНОСТИ ДЛЯ ХОЛОДНОГО СУПА

В горячих супах редко используют большое количество приправ, холодные же супы приправляют довольно обильно. Охлажденные супы требуют изрядного количества соли, и резкость черного и красного перца только улучшает их вкус. Представленный здесь суп сенегалез (*см. также рецепт на с. 144*) своим освежающим пикантным вкусом обязан пряной смеси кэрри. Вы можете купить готовый порошок кэрри или приготовить собственный состав из кориандра, тмина, пажитника, семян черной горчицы, корня куркумы, сушеного жгучего перца, смешав их в том соотношении, которое вам больше по душе.

Основой сенегалеза служит знакомый нам соус велюте (*см. с. 28*), однако прежде чем смешать сливочное масло с мукой и получить подливу, на масле сначала поджаривают специи. Развести велюте можно куриным, мясным или овощным наваром.

Сенегалез, подобно многим обильно приправленным холодным супам, нуждается в смягчении вкуса. Для этого готовый суп заправляют крепкими сливками и кокосовым молоком, которые умеряют остроту специй. Для той же цели служит гарнир из мелко натертого кокосового ореха.



1 **Жарка ароматических овощей со специями.** Положите в ступку кориандр, тмин, пажитник, семена черной горчицы (каждой пряности приблизительно по чайной ложке) и крупно все истолките. Распустив в сотейнике немного сливочного масла, поджарьте пряности в течение минуты на слабом огне. Положите нарезанные ломтиками зубчики чеснока, порезанный лук и сельдерей (*фото вверху слева*) и продолжайте жарить продукты без крышки на слабом огне, до тех пор пока лук не станет полупрозрачным. После этого всыпьте в сотейник муку (*среднее фото*) и влейте теплый бульон (в данном случае мы использовали куриный навар). Бросьте лавровый лист и немного толченого корня куркумы (*фото справа*).

Гарнир из кокосовой мякоти



Содержащимся в кокосовых орехах молоком можно ароматизировать холодный суп (*см. фото 3 слева*), а их мякоть использовать как гарнир. Чтобы извлечь молочко из кокоса, пробейте вертелом два из трех темных «глазков» на заостренном конце ореха и вылейте молоко через одно из проделанных отверстий. Потом разбейте деревянным молотком скорлупу ореха, отделите ножом кусочки мякоти от корок и мелко натрите мякоть, оставив только коричневую кожицу.



2 **Варка супа.** Быстро вскипятите суп, затем уменьшите огонь, так чтобы сохранилось лишь слабое кипение. Снимите несколько раз с поверхности пленку из масла и пены, пока суп полностью не очистится. После этого закройте сотейник крышкой и варите при слабом кипении не меньше 40 мин.



3 **Процеживание.** Крупно истолките немного сушеного жгучего перца, бросьте его в суп и следом влейте кокосовое молоко (*см. описание слева в рамке*). Эти продукты кладут под самый конец варки, потому что от долгого кипячения кокосовое молоко теряет свой вкус, а перец, наоборот, дает слишком сильную горечь. Еще раз доведите суп до закипания, затем слейте в миску через частое сито (*фото вверху*).



4 **Заправка сливками.** Закройте процеженный суп крышкой и охладите. Перед подачей на стол влейте, помешивая, крепкие сливки, чтобы сделать суп гуще, и нежнее на вкус. Желтый порошок куркумы в сочетании со сливками придаст супу необычный золотистый оттенок.

5 **Подача на стол.** Суп подают в охлажденных суповых тарелках (*фото справа*). Для смягчения едкости специй подайте к супу блюдце со свеженатертой мякотью кокоса (*см. описание в рамке на с. 70*) и предложите гостям посыпать ею суп.



Преимущества приготовления домашней пряной смеси

В магазинах можно приобрести порошкообразную пряную смесь кэрри, содержащую все необходимые для сенегалеза специи. Однако, на наш взгляд, западным кулинарам давно следовало бы перенять распространенный в Африке и Азии обычай хранить каждую пряность отдельно и всякий раз заново готовить смесь кэрри для того или иного блюда. Приготовление домашней смеси из отдельных специй не только даст вам возможность подобрать их в приемлемом для вас соотношении, но и позволит избежать утомительного однообразия в аромате блюд.

Изобилие приправ в сенегалезе предоставляет кулинару широкое поле для эксперимента. Не уступит ему в этом и индийский маллигатони (*см. рецепт на с.119*) — густой мясной суп, в рецепте которого переплелись индийские и британские кулинарные традиции.

Соотношения между составными частями кэрри позволительно изменять в разумных пределах. Умеренно острые пряности, такие как кориандр, кардамон, корица, куркума, можно класть в довольно больших количествах, в то время как шафран, тмин и гвоздику следует использовать более сдержанно. Так же осмотрительно обращайтесь с пажитником и семенами горчицы (виновником горечи, которая нередко присутствует в готовых порошках кэрри, чаще всего является именно избыток пажитника). Для придания блюду особой жгучести применяют черный перец горошком, красный и стручковый перец, а также свежий или сушеный имбирный корень (его очищают и натирают перед самым употреблением). Однако если вы не поклонник жгучих блюд, лучше отложить в сторону все эти пряности, особенно стручковый перец. Черный перец можно заменить белым, его аромат крепче, но не столь едкий, как у его черного собрата.

Пряности по возможности следует покупать неизмельченными, так как в целом виде они дольше сохраняют свой аромат. Кроме того, намолов их достаточно крупно, вы получите возможность легко отцедить их в конце приготовления супа. Если необходим мелкий порошок, его можно изготовить при помощи кухонного комбайна, для более грубого измельчения применяйте ступку с пестиком. Чтобы электрический смеситель перемешивал специи более равномерно, следует добавить в них немного жидкости: растительного масла, если вы собираетесь потом поджаривать специи, или просто воды.

Ароматы многих пряностей — например, тмина, шафрана, кориандра, пажитника, корицы, гвоздики — многократно усиливаются благодаря тепловой обработке. Пряности можно поджарить (*см. фото 1 на с.70*) или, если вам нужно получить аромат покрепче, подогреть на среднем огне в сухой толстостенной посуде. Как только пряности слегка потемнеют и начнут источать благоухание, их можно снимать с огня. Корица и гвоздика подрумяниваются за 5—7 мин., большинству же других специй требуется еще меньше времени. Тмин, к примеру, следует нагревать не больше минуты, иначе он приобретает чересчур густой аромат. Куркума легко подгорает, поэтому ее нельзя ни жарить, ни подрумянивать.

Большинство пряностей можно класть в суп как в начале, так и в конце готовки. Куркума — одна из немногих пряностей, которые от долгой варки только улучшают свой аромат (он приобретает нежный медовый оттенок). Перец горошком, наоборот, следует варить не более нескольких минут, иначе он даст неприятную горечь. Жгучий стручковый перец легко может перебить ароматы всех прочих пряностей, поэтому его кладут в суп, когда тот уже почти готов.

ФРУКТОВЫЕ СУПЫ: СОЧЕТАНИЕ СЛАДОСТИ И ОСТРОТЫ

Фрукты хорошо сочетаются с солеными и кислыми продуктами. Сладость фруктов в супе ни в коем случае не следует затушевывать — наоборот, ее даже можно чуть-чуть усилить добавкой сахара, — однако вкус супа обязательно нужно уравновесить острыми продуктами.

Здесь (*внизу*) дано описание супа-пюре, приготовленного на основе куриного бульона, в котором сладкая мякоть спелой груши соседствуют с пряными листочками кресса водяного. В довершение в суп добавляют лимонный сок, а для смягчения вкусового контраста заправляют сливками (*см. также рецепт на с.146*). Груши можно заменить другими мягкими фруктами.

На странице 73 дано описание супа из вишни (*см. также рецепт на с.146*). Мякоть у вишни плотнее, чем у груши, а вкус кислее, поэтому в суп необходимо добавить сахар, чтобы усилить природную сладость ягоды. Фоном для вишни служат лимонный сок, корица, кислые сливки и соль; можно также добавить настой вишневых косточек и черешков, чтобы придать супу горьковатый оттенок. Жидкой основой супа служит белое полусладкое вино. Вишню можно заменить любыми плотными фруктами.

Фрукты редко подвергают варке, стремясь в полной мере сохранить присущий им нежный душистый аромат. Для упомянутого выше супа-пюре груши используют сырыми, а для вишневого супа ягоды лишь слегка подогревают. Жесткие плоды и стебли — яблоки, ревень — можно смягчить, недолго потушив их в суповой жидкости. Почти все супы с вареными фруктами можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

Фруктовый суп можно сделать густым, если все фрукты либо их часть превратить в пюре. Когда фруктов мало или же вы хотите сохранить их целыми, суп можно загустить сливками. Подойдут также богатые крахмалом продукты: рис, хлебный мякиш, кукурузная мука, аррорут (последние два нужно развести в небольшом количестве воды).

Грушевое пюре с пряной травой



1 **Приготовление пюре.** Очистите груши от кожуры, разрежьте каждую на 4 части, удалите сердцевину и сразу залейте очищенным от жира куриным бульоном (*см. рецепт на с.164*). Дайте кусочкам полежать в бульоне 20 мин., затем измельчите их вместе с бульоном с помощью ручной мельницы.



2 **Добавление кресса.** Сердцевинки и кожуру от груш положите в другую порцию куриного бульона и варите при слабом кипении 10 мин. Процедите, перелейте бульон и бросьте в него мелко нарезанные листья кресса водяного. Доведя бульон до кипения, залейте им грушевое пюре.



3 **Заправка и подача на стол.** Выдавите в суп сок из лимона, посолите, приправьте белым перцем, потом закройте крышкой и охладите. Возьмите несколько веточек водяного кресса и обдайте их кипятком (листья станут мягче, ярче цветом и приобретут способность плавать на поверхности бульона). Перед подачей на стол влейте, помешивая, в суп крепкие сливки и бросьте обваренные веточки водяного кресса.

Суп с ароматом свежих вишен







1 **Подготовка ягод.** Удалите из вишен косточки, разрезая ножом каждую ягоду пополам либо с помощью специального устройства (*фото вверху слева*). Примерно половину получившихся косточек заверните в салфетку и хорошо отбейте деревянным молотком, чтобы выпустить ядрышки, обладающие приятным горьковатым ароматом. После этого целые и расколотые косточки вместе с черешками от вишен сложите в эмалированную кастрюлю (*фото справа*). Не следует использовать для этой цели алюминиевую или чугунную посуду: металл может вступить в реакцию с содержащейся в ягодах кислотой и испортить цвет супа.

2 **Ароматизация вина.** Влейте в кастрюлю вино, положите сахар, кусочек коричной трубочки, немного натертой лимонной цедры. Доведите смесь до кипения и варите на слабом огне от 5 до 10 мин., чтобы вино как следует ароматизировалось. Процедите вино через капроновое сито и снова влейте в кастрюлю.



3 **Соединение продуктов.** Несколько вишен разрежьте пополам и отложите для гарнира, остальные ягоды положите в кастрюлю с горячим вином, предварительно убрав ее с плиты. Взбейте сметану до однородности и влейте, помешивая, в кастрюлю с вином и вишней. Добавьте лимонный сок и соль. Закройте суп крышкой и охладите.

4 **Подача на стол.** Перелейте суп в охлажденную супницу и бросьте в нее сохраненные половинки вишен. Разлейте блюдо в охлажденные суповые тарелки и подайте к ним сухое печенье либо тосты из булочки бриошь (*фото справа*) или любого другого сладкого сдобного хлеба.





5

ПОЛНЫЕ СУПЫ

ДВА БЛЮДА В ОДНОЙ КАСТРЮЛЕ

Гарнир из глубцов
Свиная грудинка с фасолью загустят суп
Как приготовить ченочный майонез
Овощи: хороши сами по себе
Заквашивание свеклы
Холодный завтрак из остатков борща

Некоторые супы бывают настолько сытными, что порой могут заменить собой второе блюдо. Например, щедро заправленная овощами шотландская похлебка способна утолить, кажется, самый здоровый аппетит, а большая тарелка густого лукового супа представляет собой обычную ночную трапезу парижского кутилы. Супы, которые мы опишем в этой главе, отличаются еще большей обильностью и сытностью, поэтому про них нередко говорят: «Сразу два блюда в одной кастрюле».

Первым блюдом в данном случае служит крепкий наваристый бульон, роль второго выполняет мясо, птица или рыба, сваренные в бульоне вместе с овощами. После того как бульон съеден, суповые ложки сменяются ножами и вилками и на стол подается большое блюдо с порезанным крупными кусками и украшенным отварными овощами мясом. Порядок трапезы можно изменить по вашему усмотрению: вы можете, например, подать мясо и бульон одновременно.

Полные супы редко готовят из какого-то одного вида мяса или рыбы — чаще всего используется набор мясных или рыбных продуктов. Это делает вкус бульона более сложным, внешний же вид второго блюда от разнообразия продуктов только выигрывает. Например, чтобы придать особенную глубину аромату супа пульопо, фото которого помещено на предыдущей странице (*см. также описание на с.76*), в бульон, кроме фаршированной курицы, закладываемой целиком, добавляют еще два куска говядины. Мало того, помимо обычных ароматических овощей, в бульон кладут голубцы. Чуть менее сытный суп из фасоли и бекона, описание которого дано на с.78, сдабривают вареной свиной колбасой и свиным ухом. Буррида (*см. описание на с.80*), которую легко узнать по осторму запаху чесночного майонеза, готовится из нескольких видов рыбы с плотным белым мясом.

Несмотря на обилие продуктов, входящих в полные супы, последние ведут свою родословную от простых крестьянских похлебок, готовившихся с помощью незамысловатой кухонной утвари и при небольшом расходе топлива. С тех пор многие из полных супов поднялись до уровня классических блюд и по праву заняли место на самых изысканных аристократических столах. Например, широко распространенный в Восточной Европе борщ, как правило, представляет собой простой суп из свеклы и прочих овощей, однако более сложная украинская разновидность этого супа (*см. с.84*), помимо овощей, включает копченую и свежую грудинку, говядину и, кроме того, обязательно сопровождается ароматной выпечкой; борщ же, который подавали к столу Николая II, готовился из целого утенка (*см. рецепт на с.147*). Борщ бывает столь обильным, что не всегда удается съесть его за один присест; порой борща остается столько, что хватает еще на один обед. Не обязательно употреблять оставшийся борщ в горячем виде: вы можете сцедить из него бульон, добавить лед и, подобрав подходящий гарнир, подать на следующий день в качестве легкого завтрака (*см. с.86*).

На стол подается суп пульопо с фаршированной курицей. Сначала по тарелкам разливают янтарный бульон, образовавшийся после отваривания курицы и говядины с ароматическими овощами. К бульону подается гарнир из подрумяненных кусочков хлеба, фаршированных протертыми овощами. Голубцы, овощи и нарезанное мясо ждут своей очереди — их подадут после того, как бульно будет съеден.

ФАРШИРОВАННАЯ КУРИЦА И ГОВЯДИНА, ОТВАРЕННЫЕ ВМЕСТЕ

Способ приготовления супа и мясного блюда в одной посуде сохранился с тех далеких времен, когда над пламенем очага постоянно висел котел с кипящей похлебкой, в который время от времени бросали кусок мяса или птичью тушку. В сельских областях Франции до сих пор по воскресным дням принято готовить суп с мясным блюдом вместе с отварной говядиной (*потофе*) или с курицей (*пульопо*). Здесь мы опишем праздничный пульопо (*см. рецепт на с.148*), отличающийся от обычного большим обилием и разнообразием продуктов. Для его приготовления говядина отваривается вместе с овощами и фаршированной тушкой курицы.

В отличие от варки бульона-основы для приготовления пульопо время отваривания говядины и курицы должно быть скрупулезно выдержано. Чтобы уравновесить ароматы в бульоне, для пульопо следует выбирать суповую птицу и два разных сорта говядины. Например, голень отличается резким ароматом, в ней, как и в птице, содержится много природного желатина, который придает бульону крепость и одновременно помогает сохранить первоначальные сочность и вкус мяса. У ребер аромат более нежный, но они заключают в себе жировые слои.

Говядина готовится дольше, чем птица, поэтому ее следует отварить в течение часа, прежде чем положить в кастрюлю курицу. Пока говядина варится, необходимо заняться подготовкой птицы: тушку нужно нафаршировать, затем произвести ее трассинг, то есть стянуть ниткой крылышки и ножки тушки. В данном случае мы взяли традиционную для пульопо начинку из вымоченного в воде хлеба. Советуем приготовить побольше начинки и потом завернуть ее излишки в ошпаренные капустные листья (*см. описание справа в рамке*). Получившиеся голубцы можно отварить в бульоне, смешанном с растопленным куриным жиром, собрав его ложкой с поверхности супа.

Овощи кладут в бульон вместе с курицей. Чтобы мясо птицы стало мягким, ее требуется варить не меньше двух часов. За это время овощи полностью утрачивают свой аромат, поэтому приблизительно за полчаса до окончания варки их необходимо извлечь и заменить порцией свежих овощей. Вываренные овощи можно размять вилкой и получившейся икрой заполнить подсушенные или подрумяненные корочки от французской булки.

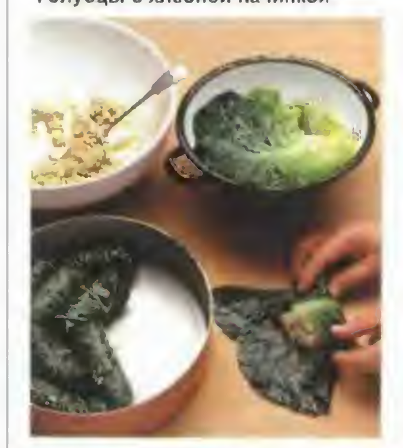


1 **Подготовка мяса.** С помощью шпагата или толстой хлопковой нити свяжите куски говядины в плотные брикеты (*фото вверху*). В таком виде мясо проварится равномернее, а кроме того, его будет легче нарезать при подаче на стол. Мясные брикеты положите в кастрюлю, налейте холодной воды, так чтобы закрыть мясо, и поставьте кастрюлю на малый огонь.



2 **Очистка от пены.** Когда вода закипит, снимите пену. Влейте в кастрюлю стакан холодной воды и снова доведите бульон до кипения. Повторяйте процедуру до тех пор, пока серую пену не сменят легкие светлые пузырьки. Уменьшите огонь, прикройте кастрюлю крышкой так, чтобы оставался небольшой зазор, и оставьте говядину вариться при слабом кипении.

Голубцы с хлебной начинкой



1 **Подготовка листьев.** У капустных листьев удалите толстые серединные жилы, сложите листья в сотейник и, залив кипящей водой, отварите при слабом кипении в течение 5 мин. Расправив каждый лист, положите на его основание порцию начинки. Заворачивать голубец нужно от основания листа.



2 **Варка голубцов.** Уложите голубцы в кастрюлю подвернутыми краями вниз и залейте чуть выше середины жирным бульоном, получившимся при снятии жира с поверхности супа. Закройте кастрюлю крышкой и варите при слабом кипении около 30 мин., потом шумовкой извлеките голубцы.





3 **Подготовка птицы.** Чтобы курицу было легче резать, нужно удалить из нее дужку. Для этого оттяните кожу шейки и ухватите дужку пальцами, затем небольшим ножом отделите дужку от других костей и вытащите ее наружу. Через брюшной разрез обильно наполните тушку начинкой (в данном случае используется смесь хлеба со свиной грудинкой, яйцами и предварительно порезанной и обжаренной куриной печенкой). С помощью кухонной иглы зашейте хлопковой нитью брюшное отверстие тушки, после чего стяните шпагатом или нитью ножки и крылышки (*см. с.36*), для того чтобы при варке курица сохраняла свою форму.

4 **Варка птицы и овощей.** После того как говядина проварится около часа, отлейте в другую посуду некоторое количество бульона, чтобы высвободить место для курицы с овощами. Положите в кастрюлю куриную тушку и овощи: очищенную луковицу с воткнутыми гвоздичными почками, целую чесночную головку, морковь и букет гарни (*фото вверху*). Снимите пену, пока бульон доходит до кипения. После этого варите продукты при слабом кипении около двух часов, по мере необходимости доливая в кастрюлю отлитый перед этим бульон. Поднявшийся к поверхности жир соберите ложкой и сохраните для приготовления голубцов (*см. описание в рамке на с. 76*).





5 **Подача блюда.** За 30 мин. до окончания варки извлеките овощи из кастрюли, разомните и намажьте получившейся икрой подрумяненные хлебные ломтики (*см. с 16*). Положите в суп свежую порцию овощей и варите до мягкости. Порежьте готовое мясо и птицу (*фото вверху*). Сначала на стол подается бульон и хлебные ломтики с икрой, потом — порезанное мясо с овощами и голубцами (*фото справа*).

СУП С ФАСОЛЬЮ И БЕКОНОМ: ХОРОШО СОГРЕВАЕТ ЗИМНИМИ ВЕЧЕРАМИ

Соленая или копченая свиная грудинка, называемая беконом, нередко занимает в супах весьма почетное место. Свиней выращивали, закалывали и заготавливали впрок собственными руками. Мы опишем здесь итальянский суп «цуппа ди фаджиоли», в котором рулет из копченой грудинки сочетается с еще одним широко используемым зимой продуктом — сушеной фасолью (*см. также рецепт на с. 151*). Следует заметить, что грубоватый вкус сушеных бобовых — фасоли, гороха, чевицы — обычно хорошо сочетается с мясными продуктами, отличающимися сильным ароматом. Чтобы сделать второе блюдо более сытным, в суп можно добавить другие недорогие мясные продукты: окорок, свиные ножки, хвостики и т. п. Мы в данном случае использовали колбасу и свиное ухо.

Приступая к приготовлению супа, первым делом необходимо замочить фасоль в холодной воде. Большинство бобовых, в том числе турецкий горох, необходимо вымачивать в течение ночи либо применять способ быстрого замачивания. При этом способе сухие бобы заливают холодной водой, доводят до кипения и варят в течение двух минут, затем снимают с огня и дают бобам постоять в воде около часа. После этого бобы можно закладывать в суп для дальнейшей варки. Лущеный горох вымачивается в холодной воде около трех часов, чечевицу можно варить без предварительного замачивания.

Фасоль, грудинку и свиное ухо варят вместе на малом огне от полутора до трех часов, в зависимости от степени жесткости бобов; колбасу закладывают примерно за 40 мин. до окончания варки. Если вы используете лущеный горох или чечевицу, их лучше сварить отдельно и положить в суп приблизительно за 15 мин. до подачи блюда на стол.

После того как мясо и фасоль станут мягкими, вы можете загустить суп, протерев часть бобов через сито. Для усиления запаха и цвета в суп часто в последнюю минуту кладут заправку софрито — обжаренную в оливковом масле смесь лука, помидоров, иногда чеснока, — которая очень широко применяется в средиземноморской кухне.

Не стоит солить суп до тех пор, пока он не будет готов. В копченых мясопродуктах, как правило, содержится достаточно соли и специй. Кроме того, положенная в начале варки соль делает кожуру бобов слишком плотной.



1 **Замачивание бобов.** Накануне вечером отберите нужное количество фасоли (в данном случае зерновая фасоль), очистите от порченых бобов, камешков и разного сора, положите в большую миску, залейте холодной водой, так чтобы она закрыла бобы, и оставьте до утра.



2 **Начало варки супа.** В большую кастрюлю положите вначале мясные продукты, требующие долгой варки. Следом положите ароматические овощи с букетом гарни (последний непременно должен включать чабер, хорошо сочетающийся с бобовыми) и налейте холодной воды — столько, чтобы едва прикрыть ею продукты. Замоченную фасоль откиньте на дуршлаг и тоже положите в кастрюлю.



6 **Жарка софрито.** Налейте в сотейник оливкового масла и поджарьте в нем на среднем огне порезанный лук. После этого положите крупно порезанные томаты, предварительно очищенные от кожицы и семян (*фото вверху*), и продолжайте жарить овощи, помешивая деревянной ложкой, пока из них не выпарится большая часть воды. Положите порезанную свежую петрушку и перемешайте продукты



7 **Заправка бульона.** Увеличьте под кастрюлей с супом огонь и, когда бульон снова закипит, положите в кастрюлю софрито. Хорошо перемешав, снимите пробу, добавьте, если нужно, соль и специи, затем уменьшите огонь и продолжайте варить еще 2—3 мин., чтобы ароматы продуктов слились в единое целое.







3 **Очистка супа.** Поставьте кастрюлю на средний огонь и доведите воду до кипения, снимая ложкой пену, образующуюся на ее поверхности. Отрегулируйте огонь так, чтобы вода лишь слабо кипела, затем прикройте кастрюлю крышкой, оставив некоторый зазор. Варите суп от полутора до трех часов либо до тех пор, пока фасоль не станет мягкой.

4 **Закладка остальных продуктов.** Свиные колбаски, вареные или копченые, требуют меньшего времени варки, так как они состоят из рубленого мяса, которое более доступно действию тепла. Примерно за 30—40 мин. до окончания варки положите в кастрюлю колбасу, предварительно проткнув ее в нескольких местах, чтобы кожица не лопнула при кипячении.

5 **Загущение бульона.** После варки извлеките мясные продукты из кастрюли и сложите в отельную подогретую посуду. Удалите ароматические овощи и травы, затем зачерпните шумовкой немного бобов и положите их в проволочное сито. Держа сито над кастрюлей с супом, протрите через него фасоль пестиком. Чтобы облегчить протирание, время от времени смачивайте фасоль бульоном (*фото вверху*).



8 **Подача на стол.** Тонко порезав грудинку, свиное ухо и колбасу, выложите их на предварительно подогретое блюдо. Перелейте суп в хорошо прогретую супницу, разлейте половником в подогретые тарелки (*фото слева*) и подавайте на стол. Мясо можно подать как после, так и вместе с супом.

РЫБНЫЙ СУП С ДУШИСТЫМ ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

Рыба варится быстро. Поэтому, если вы решили приготовить сытный обед для всей семьи, полный рыбный суп вы сварите гораздо быстрее, чем аналогичный суп из мяса. Нередко в полные супы из рыбы кладут картофель, чтобы сделать их обильнее и гуще (*см. рецепты на с.156 и с.158*). Здесь мы опишем бурриду (*см. рецепт на с.154*) — традиционный провансальский суп, который заправляется острым чесночным майонезом айоли. Последний также играет роль загустителя для супа.

Бурриду готовят из любой нежирной морской рыбы: трески, окуня, мелкой камбалы, солнечника, камбалы-ромба. Рыбу режут порционными кусками и отваривают в течение 15 мин. в воде или рыбном бульоне вместе с ароматическими овощами и травами (*см. также рецепт на с 163*). После этого куски рыбы извлекают, бульон процеживают и заправляют майонезом айоли. Рыбу можно подавать как отдельно от бульона, так и вместе с ним. Остатки айоли можно подать в качестве гарнира.



1 **Подготовка рыбы.** Порежьте рыбу порционными кусками (в данном случае хвостовые части морского черта и морского угря, очищенные от кожи и порезанные кусками поперек). В глубокой сковороде на среднем огне наскоро обжарьте в оливковом масле порезанный лук-порей, чесночные зубчики и измельченную петрушку, затем уложите на них куски рыбы (*фото вверху*).

Приготовление айоли



Получение эмульсии. Перед приготовлением майонеза все его ингредиенты должны иметь комнатную температуру. Положите в ступку очищенный чеснок и каменную соль, разотрите до сосояния тонкой пасты, затем добавьте яичные желтки и тщательно перемешайте, пока желтки не посветлеют. Не переставая помешивать, начинайте по капле вливать растительное масло. По мере загустения смеси струю масла можно увеличить (*фото вверху*). Когда соус станет очень густым, разбавьте его лимонным соком, затем добавьте немного теплой воды. Влейте оставшееся масло, продолжая перемешивать соус.



4 **Загущение супа.** Половину приготовленного айоли поместите в кастрюлю, остальное сохраните для гарнира. Поставьте кастрюлю на очень слабый огонь и начинайте вливать бульон по одному половнику, каждый раз тщательно взбивая смесь мутовкой (*фото вверху*). Залив весь бульон, продолжайте помешивать суп, пока он не станет густым. Не позволяйте супу кипеть, иначе майонез свернется.





2 **Заливка бульона.** Между кусками рыбы положите петрушку и другие приправы — лавровый лист, веточки чабреца, листочки фенхеля. Слегка присыпьте рыбу приправами, бросьте несколько сушеных померанцевых корочек. Теперь влейте в сковороду горячую жидкую основу — воду или рыбный бульон, — которая должна полностью покрыть рыбу. Доведите суп до кипения, затем уменьшите огонь. Прикройте сковороду крышкой, оставив небольшой зазор.

3 **Процеживание бульона.** Пока рыба варится, займитесь приготовлением айоли (*см. описание в рамке на с. 80*). Спустя приблизительно 15 мин. рыба будет готова. Осторожно извлеките шумовкой отваренные куски из бульона и сложите в подогретую супницу. Если хотите, можете удалить из рыбы кости. Поставьте супницу в подогретую духовку, а бульон слейте в миску через частое сито (*фото вверху*).

5 **Подача на стол.** Залейте загущенным супом сложенные в супнице куски отваренной рыбы (*фото вверху*) и заправьте их мелко нарезанным шнитт-луком. Подайте на стол оставшийся айоли и предложите гостям самим заправить им свой суп (*фото справа*). По желанию рыбу и бульон можно подать отдельно.

ОБИЛЬНЫЙ И СЫТНЫЙ ОВОЩНОЙ СУП

Для крестьянских овощных супов, как правило, не существует готовых рецептов. В кастрюлю может попасть все, что окажется под рукой, поэтому состав этих блюд большей частью зависит от времени года и от того, что растет на вашем огороде. На северо-западе Франции, например, вас угостят гарбюром из капусты, которая доступна круглый год, и каких-нибудь других свежих овощей (*см. рецепт на с. 159*). Иногда в суп кладут и сушеные овощи, для того чтобы блюдо получилось более обильным.

Часть отваренных овощей подают на первое вместе с бульоном, остальные овощи достают из супа и подают как второе блюдо в сопровождении тех или иных мясопродуктов, извлеченных из кладовой — окорока, колбасы, бекона (перед этим мясопродукты проваривают в супе). Во французской области Беарн жены фермеров нередко кладут в гарбюр кусочки копченого гуся, придающие супу особенно пряный аромат.

Приготовление гарбюра начинают с того, что в сотейнике обжаривают крупно порезанные ароматические овощи и корнеплоды. После обжарки овощи кладут в кастрюлю и варят при слабом кипении. Когда они достаточно размякнут, добавляют нашинкованную капусту. В данном случае мы взяли разновидность капусты с мягкими зелеными листьями, которую можно использовать в сыром виде. Капусту с более жесткими листьями следует прежде ненадолго опустить в кипяток.

Одновременно с капустой в кастрюлю кладут мясопродукты и наиболее нежные овощи (например, горох и стручковую фасоль), а также сушеные бобовые. Последние необходимо замочить накануне вечером и потом отварить отдельно. Какие бы продукты вы ни выбрали для гарбюра, не стесняйтесь использовать их в большом количестве: согласно традиции, этому блюду полагается быть таким густым, что опущенная в суп деревянная ложка должна стоять.



1 **Подготовка овощей.** Почистите, затем крупно порежьте корнеплоды и ароматические овощи — в данном случае картофель, репу, морковь, репчатый лук и лук-порей. Для усиления аромата свяжите букет гарни из листьев петрушки, чабреца, лаврового листа, майорана, чабера и сухого стручка красного жгучего перца.



2 **Обжарка овощей.** В течение 15 мин. обжарьте в сотейнике порезанные овощи на жире от бекона либо на гусином жире, как показано здесь. Залейте кастрюлю до половины водой и доведите до кипения. Положите в воду, не очищая, целую головку чеснока, букет гарни, обжаренные овощи (*фото вверху*) и варите все на малом огне.



5 **Порядок подачи на стол.** Закройте суп крышкой и варите 30 мин., пока овощи не станут мягкими, а мясопродукты не насытят бульон своим ароматом. После этого выложите из кастрюли шумовкой основную часть исходных продуктов на подогретое блюдо, удалите чеснок и букет гарни и порежьте гусиные ножки на порционные куски. На дно подогретой супницы положите кусочки сухого ржаного хлеба либо белого хлеба из непросеянной муки и залейте их бульоном от гарбюра (*фото вверху*).





3 **Подготовка капусты и бобов.** С кочана зеленой капусты снимите несколько листьев и приготовьте шиффонаду: для этого обрежьте у листьев жесткие основания, потом, складывая вместе по 2—3 листа и сворачивая их плотным рулоном, мелко нашинкуйте все листья (*фото вверху слева*). Бобы вылущите из стручков, затем ногтями снимите кожицу с каждого зерна (*фото справа*).

4 **Закладка прочих продуктов.** Положите в суп капусту, бобы и зерновую фасоль (последнюю необходимо предварительно вымочить, отварить в течение двух часов и откинуть в дуршлаг). Обрежьте лишний жир с копченых мясопродуктов — здесь использованы две гусиные ножки — и положите их следом за овощами.

6 **Заправка супа.** Загущенный хлебом бульон разлейте в суповые миски и положите в каждую по порции отваренных овощей и мяса (*фото слева*). Подайте к супу крепкое красное вино, по традиции, когда на дне миски останется несколько ложек гарбюра, в нее полагается влить бокал вина (*фото внизу*).

НАСТОЯЩИЙ УКРАИНСКИЙ БОРЩ

В русской, польской и украинской кухне одно из самых важных мест традиционно отводится свекольным супам, известным на Западе под русским названием «борщ» (*см. рецепты на с. 147—148*). Способ приготовления борща может меняться в весьма широких пределах: от заправленного кислыми сливками свекольного супа-пюре до обильного и сложного по своему составу украинского борща, который мы и хотим здесь описать.

К варке борща украинская хозяйка начинает готовиться заблаговременно. За несколько дней до намеченной даты она ставит особую закваску из свеклы (*см. описание внизу справа в рамке*); закваска призвана сообщить будущему борщу красивый густо-рубиновый цвет, а главное — кисловатый привкус, без которого немыслим ни один борщ. Впрочем, можно приготовить довольно сносный борщ и без свекольной закваски, если предварительно вымочить свежую свеклу в уксусе, а затем немного уксуса добавить в бульон. Закваску можно также заменить квасом.

Варку борща следует начинать не позже, чем за четыре часа до времени подачи на стол. Прежде всего нужно сварить бульон: для этого в кастрюлю с водой кладут куски свежего мяса разных видов вперемешку с кусками соленого мяса и ставят на слабый огонь. Пока бульон кипит, можно заняться подготовкой свеклы. Целые неочищенные корнеплоды — в таком виде они лучше сохранят соки — ставят в духовку для запекания. После этого запеченную свеклу режут и варят вместе с нашинкованной капустой в слабо кипящем бульоне, смешанном со свекольной закваской. Отварное мясо подают отдельно.

Так как борщ варится долго, у вас окажется достаточно времени, для приготовления нескольких блюд, подаваемых к борщу. Попробуйте, например, сварить на воде гречневую кашу (*см. рецепт на с. 90*), и когда придет пора разливать бульон по суповым тарелкам, положите в каждую по две-три ложки каши, заправленной сливочным маслом. К борщу также хорошо подать маленькие пирожки в форме полумесяца (*см. рецепт на с. 90*).

Приготовление борща отнимает много сил и времени, поэтому хозяйки обычно готовят его сразу в большом количестве. Оставшийся борщ прекрасно сохраняется в холодильнике почти неделю, и его можно подавать повторно как в горячем, так и в холодном (*см. с. 86*) виде.



1 **Закладка продуктов.** В большую кастрюлю сложите мясные куски разных видов и сортов — в данном случае это говяжья голень и лопатка, копченая свиная ножка и кусок соленой свиной грудинки. Положите в кастрюлю несколько очищенных луковиц и два лавровых листика, затем налейте холодной воды.



2 **Варка мяса.** Доведите воду до кипения, непрерывно снимая пену, затем прикройте кастрюлю крышкой, оставив зазор, и варите мясо при слабом кипении, около трех часов. Готовое мясо переложите в отдельную закрытую посуду и поставьте в духовой шкаф, нагретый до 170°С. Бульон процедите и поставьте в теплое место.

Заквашивание свеклы



Сырую свеклу очистите и перетрите на терке (*фото вверху*). Налейте в кастрюлю теплой воды — на 5—6 корнеплодов необходимо 2 л, — затем бросьте немного черствого ржаного хлеба и чайную ложку сахара. Закройте кастрюлю тонкой тканью и поставьте в холодное помещение на 3—4 дня. Готовую закваску процедите, разлейте по бутылкам и, закупорив, поставьте в холодильник. В таком виде закваска может храниться несколько недель.



5 **Закладка свеклы.** Поставьте кастрюлю с капустой на средний огонь, доведите бульон до слабого кипения и варите до тех пор, пока капуста слегка не размякнет, то есть примерно 10 мин. После этого положите порезанную соломкой свеклу (*фото вверху*) и уменьшите огонь — свекла должна не столько вариться, сколько париться.



3 **Запекание свеклы.** Пока мясо варится, необходимо заняться подготовкой свеклы. Корнеплоды нужно слегка почистить и прополоскать, затем свеклу необходимо уложить на блюдо для запекания, укрыть алюминиевой фольгой и поставить в духовой шкаф, предварительно нагретый до температуры 150°С. Свеклу запекают 3—3,5 ч., в зависимости от величины корнеплодов. После того как свекла остынет, почистите ее небольшим острым ножом (*фото сверху*) и порежьте крупной соломкой.



4 **Подготовка капусты.** С кочана белой капусты снимите несколько листьев, обрежьте жесткие жилы, потом, сворачивая по два-три листа в рулон, мелко их порежьте. Нашинкованную таким образом капусту положите в большую кастрюлю, влейте процеженный мясной бульон, так чтобы он покрыл капусту (*фото вверху слева*), и добавьте примерно пол-литра процеженной свекольной закваски (*фото справа*).

6 **Сервировка.** Достаньте мясо из духового шкафа, порежьте ломтиками, предварительно удалив все кости (*фото вверху*), и выложите на подогретое блюдо. Борщ подавайте на стол в подогретой супнице с мясом и гарниром. В каждую суповую тарелку бросьте две-три ложки каши, затем половником разлейте по тарелкам борщ (*фото справа*). Предложите гостям слегка заправить свой борщ кислыми сливками и потом присыпать измельченным укропом или зеленью петрушки.

ОСВЕЖАЮЩИЙ ЗАВТРАК ИЗ ОСТАТКОВ БОРЩА

Летом из вчерашнего борща (*см. с.84*) можно приготовить бодрящий завтрак. Для этого остатки борща необходимо процедить, охладить и очистить от жира. Чтобы придать блюду более привлекательный вид, попробуйте украсить каждую тарелку ледяной гроздью (ее несложно изготовить путем замораживания ледяных кубиков в пластиковом пакете). Перед тем как налить борщ в тарелку с гроздью, обложите последнюю гарниром из сырых нарезанных овощей: сладкого перца, репчатого и зеленого лука, сельдерея, оливок или свежесваренной и охлажденной в холодильнике свеклы. Каждую тарелку борща присыпьте сверху свежей измельченной зеленью: петрушкой, шнитт-луком, укропом.

Борщ традиционно заправляется кислыми сливками. Если в тарелку с борщом влить немного сливок и слегка их размешать, то на его поверхности образуется рисунок, напоминающий мраморные прожилки.



1 **Охлаждение борща.** Слейте борщ через сито в большую кастрюлю и поставьте охлаждаться в холодильник. При охлаждении борщ становится более студенистым и на поверхности образуется тонкая жировая пленка. Промокните жир бумажным полотенцем, стараясь очистить поверхность борща (*фото вверху*).



2 **Заправка сливками.** Ложкой положите кислые сливки в охлажденную супницу и хорошо размешайте их мутовкой, чтобы сделать пожиже. Продолжая помешивать, начинайте добавлять в супницу половником борщ, каждый раз тщательно перемешивая его со сливками (*фото вверху*).



3 **Подача на стол.** В суповые тарелки разложите нарезанные овощи — в данном случае это красный и зеленый сладкий перец, огурцы и зеленый лук. В середину каждой тарелки поместите гроздь смерзшихся ледяных кубиков. Налейте борщ поверх ледяной грозди (*фото слева*) и посыпьте каждую порцию измельченной зеленью укропа или другой свежей травой.

АНТОЛОГИЯ РЕЦЕПТОВ

Предлагаем вашему вниманию антологию, содержащую 215 рецептов всевозможных супов и сопутствующих блюд, в которых нашли свое отражение кулинарные традиции более чем 20 стран мира. Редакторы и консультанты, работавшие над этой книгой, отобрали их из всей огромной кулинарной литературы, следуя принципам своеобразия рецептов, а также применения в них свежих натуральных продуктов.

В антологию вошли рецепты 112 авторов, многие из которых являются признанными авторитетами кулинарного искусства. Среди них есть такие прославленные мастера классической французской кухни, как Ля Варенн и Карем; наряду с ними вы найдете немало рецептов шеф-поваров, получивших широкую известность лишь в последние годы. Повседневная домашняя кухня представлена рецептами таких именитых кулинаров, как Элиза Эктон, Фэнни Фармер и мадам Сент-Анж. Есть также рецепты и малоизвестных авторов, обнаруженные нами в редких или давно забытых книгах, отдельные экземпляры которых еще хранятся в частных коллекциях. Значительное количество рецептов впервые предлагается вниманию широкой публики.

Мы включили в антологию много старинных рецептов — самому древнему из них насчитывается не менее трех столетий. Мы стремились в полной мере сохранить присущее этим раритетам своеобразие, поэтому старались как можно меньше изменять авторский текст, часто ограничиваясь лишь заменой архаического словаря современными терминами. Поскольку многие старинные кулинары не приводят в своих рецептах точных соотношений продуктов, мы восстановили недостающие цифры исходя из здравого смысла, добавив, где нужно, вводные замечания (в тексте они набраны курсивом). Мы старались максимально расширить все предписания авторов, но если все же некоторые указания по приготовлению блюд вам покажутся чересчур краткими, у вас всегда есть возможность свериться с соответствующим описанием, помещенным в первой части книги, чтобы уяснить непонятное место.

Чтобы облегчить поиск нужного рецепта, мы разбили антологию на несколько разделов, каждый из которых посвящен отдельному типу супа — точно так же, как это было сделано в первой половине книги. Рецепты вспомогательных блюд — гарниров, соусов, различных видов бульона-основы — помещены в самый конец антологии. Некоторые рецепты содержат те или иные советы по приемам подачи блюда на стол, но они, разумеется, не являются обязательными. Внутри раздела рецепты расположены в порядке увеличения сложности: например, раздел, посвященный супам-пюре, начинается с незамысловатых (однако полных аромата) овощных супов и заканчивается раковым биском и изысканными пюре из дичи.

ПРОСТЫЕ БУЛЬОНЫ

Рецепты простых бульонов также есть в конце антологии в разделе «Сопутствующие блюда».

КОНСОМЕ

Для приготовления примерно 4 л бульона

Вода	5 л
Говядина (короткие ребрышки, лопатка или голень), куриные остовы и потроха (любые, кроме печени)	2,5 кг
Соль	
Морковь	300 г
Репа	250 г
Пастернак	1
Лук-порей	5
Луковица с воткнутыми почками гвоздики	1
Черешок сельдерея	1
Веточка петрушки	1

В большую кастрюлю налейте воду, посолите, положите мясо. Доведите до кипения, снимите пену, затем положите овощи и петрушку. Закройте кастрюлю крышкой, оставив небольшой зазор, и варите на малом огне от 5 до 6 часов. Готовый бульон слейте через дуршлаг, проложенный мокрой тканью.

LEON ISNARD
LA CUISINE FRANCAISE ET AFRICAINE

ШВЕДСКИЙ ПИВНОЙ СУП

Schwedische Biersuppe

На 4 порции

Пиво	0,75 л
Трубочка корицы	1
Мука	2 ст.л.
Холодная вода	4 ст.л.
Яичные желтки	3
Сахар	3 ст.л.
Вскипяченное молоко	0,25 л

Доведите пиво с корицей до кипения. Размешайте муку в холодной воде и влейте, помешивая, в пиво, затем снова доведите суп до кипения. Пока он закипает, взбейте яичные желтки с сахаром, чтобы они дали светлую пену, затем, не переставая взбивать смесь, залейте ее кипящим молоком. Снимите суп с огня, удалите коричную трубочку и влейте яичную смесь в суп, одновременно сильно взбивая его мутовкой. Готовый суп сразу подавайте на стол.

GRETE WILLINSKY
KOCHBUCH DER BÜCHERGILDE



«ОТВАРНАЯ ВОДА»

L'Aigo Boulido

Жители Прованса приписывают этому травяному отвару немалые целебные свойства. Его употребляют при болезни, похмелье, для восстановления сил после родов. Местная пословица гласит: *«Aigo boulido sauova la vida»* — «Отварная вода спасет тебе жизнь».

На 4 порции

Вода	1 л
Соль	
Зубчики чеснока	4
Лавровый лист	1—2
Шалфей	1—2 побега
Оливковое масло	4 ст.л.
Ломтики сухого хлеба	
Тертый сыр (грюйер или пармезан)	

Налейте в кастрюлю воду, посолите, положите чеснок и доведите до кипения. Через 10 мин. положите лавровый лист, шалфей, плесните немного оливкового масла. Спустя еще несколько минут снимите воду с огня, дайте постоять около 10 мин., затем процедите. Положите в подогретую супницу ломтики хлеба, посыпьте тертым сыром, сбрызните остатками масла и залейте процеженным отваром.

JOSÉPHINE BESSON
LA MÈRE BESSON «MA CUISINE PROVENCALE»

ЯПОНСКИЙ СУПОВОЙ БУЛЬОН

Dashi

Бульон даши, почти незнакомый западным хозяйкам, весьма широко применяется в японской кухне. Он служит основой почти всех японских супов, равно как и большинства запеканок, гуляшей, соусов и проч. Когда есть все необходимые продукты, даши готовится легко и быстро. Исходные продукты для даши можно приобрести в любом магазине, торгующем японскими продуктами питания. При покупке мяса тунца бонито (по-японски кацуобуши) вам, скорее всего, предложат филе бонито двух видов: одно — отдаленно напоминающее кусок высохшей древесины, и другое — уже переработанное в стружку и упакованное — под названием «ханагацуо». Непременно берите обработанную рыбу: строгание сушеного филе бонито — дело долгое и к тому же требующее специального инструмента.

На 6 порций

Вода	1,5 л
Ламинария, или бурая водоросль (комбу)	15 г
Сушеное филе бонито (кацуобуши), построганное	15 г

Доведя воду до кипения, положите в нее водоросли. Размешивайте их в течение 3—4 мин., чтобы они отдали воде весь аромат. Удалите водоросли и положите настроганное филе бонито. Еще раз доведите воду до кипения и сразу же снимите кастрюлю с огня. Когда рыбные стружки осядут на дно (это произойдет спустя 2—3 мин.), процедите бульон. После этого его можно употреблять в других блюдах.

PETER AND JOAN MARTIN JAPANESE COOKING

ТЕМНЫЙ СУП ИЗ КРОЛИКА

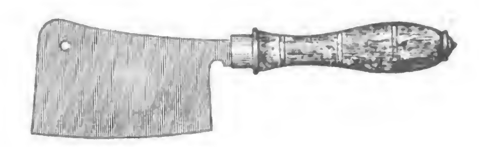
Этот прозрачный темно-коричневый бульон первоначально, по-видимому, готовился из мяса диких кроликов. После весьма длительной варки совершенно вываренные кроличьи тушки выбрасываются.

На 10—12 порций

Кролики, освежеванные и разрубленные на куски 2 крупных или 3 мелких	
Сливочное масло	100 г
Луковицы средней величины, порезанные	3
Мука	90 г
Вода	4 л
Соль	
Зелень петрушки, связанная в пучок	1
Морковь, некрупная	4
Черный перец горошком	0,5 ч.л.
Гренки	

В большой кастрюле распустите сливочное масло, положите лук и поджарьте до темно-золотистого цвета. Уберите лук из кастрюли, затем, обваляв в муке куски кроличьего мяса, обжарьте их в масле. Снова положите в кастрюлю обжаренный лук. Теперь вскипятите воду и медленно влейте в кастрюлю. Посолите и тщательно снимите всю поднявшуюся пену. Положите в кастрюлю петрушку, морковь и черный перец, после этого закройте суп крышкой и варите при очень слабом кипении от 5 до 5,5 ч. Добавьте, если нужно, соли, затем процедите суп и дайте остыть, чтобы можно было удалить застывший на поверхности жир. Подогрейте суп и подайте на стол с гренками.

ELIZA ACTON MODERN COOKERY



БУЛЬОН НА СКОРУЮ РУКУ

Bouillon d'une Heure

Этот рецепт выручит вас в ситуации, когда вам необходим мясной бульон, но у вас уже нет времени на приготовление его классического варианта. Бульон следует подкрашивать карамелью, которая совершенно не влияет ни на его вкус, ни на крепость. Для получения карамели осторожно расплавьте в кастрюле сахар, пока он не станет янтарного цвета. Влейте в кастрюлю стакан воды и дайте ей покипеть несколько минут, чтобы сахар растворился. Готовую карамель хранят в небольшой бутылке, заткнутой пробкой с продольным желобком, позволяющим выливать содержимое бутылки по одной-две капли.

На 4 порции

Постная говядина, очищенная от жира и пленок и измельченная	500 г
Порезаннная морковь	1
Порезанный лук-порей (только светлая часть стебля)	1
Порезанный черешок сельдерея	1
Соль	
Вода	1 л
Карамель	

Мясо, овощи и приправы положите в кастрюлю, залейте водой и доведите до кипения, непрерывно помешивая. Закройте кастрюлю крышкой, оставив небольшой зазор, и варите на самом малом огне в течение 1 ч. (кастрюлю при этом желательно поставить на рассеивающую пламя подставку). Слейте готовый бульон через частое сито, проложив его мокрой тонкой тканью. Влейте в бульон несколько капель карамели, которые придадут ему цвет тусклого золота.

ÉDOUARD NIGNON
LES PLAISIRS DE LA TABLE

ГАРНИРЫ

РАВИОЛИ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ РИКОТТА

Ravioli con Ricotta e Spinaci

Здесь приведен рецепт начинки, используемой для приготовления самых разнообразных фаршированных мучных гарниров. Состав начинки может меняться в очень широких пределах. Например, вы можете заменить шпинат свеклой мангольд либо дополнить измельченными остатками отварного мяса, порезанным и обжаренным луком или отварными мозгами. Чтобы сделать измельченное мясо податливее, используйте больше яичных желтков или разбейте несколько яиц целиком. Способы лепки и варки мучных гарниров описаны на с. 17, рецепт теста для них вы найдете на с. 165.

На 12 порций

Сыр рикотта	200 г
Шпинат (обваренный, откинутый, промятый и мелко порезанный)	500 г
Сливочное масло	30 г
Яичные желтки	3
Соль, перец	
Тертый сыр пармезан	75 г

Протрите шпинат через сито, затем наскоро обжарьте его в сливочном масле. Положите шпинат в миску, дайте остыть, затем, поместив в миску сито, протрите через него сыр рикотта. Добавьте яичные желтки и сыр, пармезан, положите соли и немного перца. Получившийся фарш используйте для лепки равиоли.

ENRICA AND VERNON JARRATT THE COMPLETE BOOK OF PASTA

ГРЕЧНЕВАЯ КАША

Гречневую кашу с маслом традиционно подают к борщу, консоме или капустному супу.

На 6—8 порций

Гречневая крупа	500 г
Соль	1 ч.л.
Сливочное масло	30 г
Вскипяченная вода	около 1 л

Гречневую крупу положите на сухую сковороду и поджарьте на среднем огне, помешивая, пока зерно слегка не подрумянится. После этого выложите гречку на блюдо для запекания, посолите, заправьте сливочным маслом и залейте кипящей водой, так чтобы она покрыла крупу. Не закрывая блюдо, поставьте его в духовой шкаф, предарительно нагретый до температуры 150°C, и запекайте на малом жару от 2 до 3 ч., доливая воду по мере надобности. Каша будет готова, когда гречка покроется сверху тонкой корочкой; при этом крупа должна оставаться рассыпчатой.

NINA AND GEORGE FROUD THE HOME BOOK OF RUSSIAN COOKING



ПИРОЖКИ С МЯСОМ

В России к супу традиционно подаются пирожки. Начинку для пирожков готовят из мяса или из смеси обжаренных грибов, яиц и лука или же из жареного лука и нашинкованной капусты. Для приготовления пирожков подходит любой вид теста — слоеное, дрожжевое и проч.

На 12—15 пирожков

Тесто на кислых сливках

Мука	175 г
Соль	1 ст.л.
Сливочное масло	60 г
Кислые сливки	4—6 ст.л.
Взбитое яйцо или молоко	

Мясная начинка

Лук, пропущенный через мясорубку	15 г
Сливочное масло	15 г
Отварное мясо (можно куриное), пропущенное через мясорубку	250 г
Грибы, пропущенные через мясорубку	60 г
Яйцо, сваренное вкрутую и пропущенное через мясорубку	1
Уорчестерширский соус	0,25 ч.л.
Порезанная зелень петрушки или укропа либо укропное семя	1 ч.л.
Соль и перец	
Бульон (по желанию)	

Чтобы приготовить начинку, обжарьте в сливочном масле лук до размягчения, затем положите остальные продукты и жарьте 5—10 мин. на малом огне. Если смесь начнет подсыхать, влейте 1—2 ст.л. бульона. Перед использованием приготовленную начинку нужно охладить.

Чтобы приготовить тесто, просейте муку вместе с солью, затем положите сливочное масло и разомните с помощью выемки для разделки теста или с помощью двух ножей, пока не исчезнут крупные комки. Продолжая разминать, понемногу влейте в смесь кислые сливки, следя за тем, чтобы тесто оставалось плотным. После этого раскатайте тесто, сложите в три слоя и оставьте в холодном месте не меньше чем на 1 час.

Раскатайте тесто как можно тоньше, затем, вооружившись круглой выемкой либо стаканом с присыпанным мукой

краем, нарежьте из теста кружки диаметром 7,5—10 см. На каждый кружок положите 1—2 чайные ложки начинки, затем, сложив края кружка вместе, тщательно сожмите их пальцами, чтобы при выпекании начинка не вылезла наружу. Вылепленные пирожки смажьте взбитым яйцом либо молоком и уложите на смазанный жиром противень. Выпекайте пирожки в духовом шкафу, предварительно нагретом до 220°C, в течение 15—20 мин. либо до их подрумянивания. Пирожки можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

NIKA STANDEN HAZELTON
THE CONTINENTAL FLAVOUR

ЯИЧНЫЕ ШАРИКИ

На 4 порции

Яйца, сваренные вкрутую и протертые через сито	2
Яичный желток	1
Крошеный свежий хлеб	1 ст.л.
Соль, перец	

В протертые яйца положите желток, накрошеный хлеб, соль и перец. Присыпав руки мукой, скатайте из получившейся смеси небольшие шарики, бросьте их в кипящий суп и варите при слабом кипении 5—10 мин. Яичные шарики можно приготовить иным способом: отварить в кипящей подсоленной воде и положить в суп перед самой подачей на стол.

FLORENCE GREENBERG
JEWISH COOKERY

ХЛЕБНЫЕ ШАРИКИ

На 4 порции

Толстые ломтики вчерашнего хлеба, вымоченные в холодной воде	2
Мелко порезанный лук	1 ст.л.
Топленый куриный жир	1 ст.л.
Мелко нарезанная петрушка	2 ст.л.
Тертые лимонные корки	от 1/2 лимона
Пряные травы (по желанию)	
Соль и перец	
Взбитое яйцо	1
Накрошенный свежий хлеб	

Из вымоченного хлеба слейте воду, хорошо отожмите и разомните в миске вилкой. Пожарьте на курином жире лук до темно-золотистого цвета и положите в размятый хлеб вместе с петрушкой и лимонными корками (если хотите, бросьте щепотку пряных трав). Посолите, положите перец, влейте взбитое яйцо и всыпьте накрошенный хлеб — столько, чтобы впитался избыток влаги. Скатайте небольшие шарики и бросьте в кипящий суп (годится любой прозрачный бульон). Закройте крышкой и варите при слабом кипении 15—20 мин.

FLORENCE GREENBERG
JEWISH COOKERY

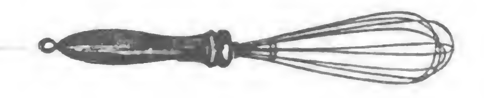
КЛЕЦКИ ИЗ МОЗГОВ

На 12 клецек

Мозги, протертые через сито	100 г
Булка, вымоченная в 150 мл молока и досуха отжатая	1
Крошеный хлеб	50 г
Взбитое яйцо	1
Взбитый яичный желток	1
Соль	1 ч.л.
Перец, майоран	
Мелко порезанная петрушка	1 ч.л.

Разомните в миске мозги, пока не исчезнут крупные частицы, затем положите в миску вымоченную булку, накрошенный хлеб, яйцо и яичный желток. Посолите, бросьте перец, майоран, петрушку и хорошенько перемешайте продукты. Слепите из полученной смеси шарики и отварите в кипящей подсоленной воде в течение 10 мин. при закрытой крышке. Готовые клецки подавайте к прозрачному мясному супу.

JOSEF VENESZ HUNGARIAN CUISINE



КАРТОФЕЛЬНЫЕ КЛЕЦКИ

Burgonyagombóc

На 20—25 клецек

Отварной картофель, размятый	250 г
Манная крупа	1ст.л.
Мелко нарезанный лук	2 ч.л.
Вытопленный из бекона жир либо сливочное масло	30 г
Мелко нарезанная петрушка	1,5 ст.л.
Соль, перец	
Взбитое яйцо	1/2 яйца
Мука	1—2 ст.л.

Размятый картофель смешайте с манной крупой. Обжарьте лук на вытопленном из бекона жире или на сливочном масле в течение 5—10 мин. Положите в него смесь картофеля с крупой, а также петрушку, соль и перец. Залейте смесь яйцом и, перемешивая, понемногу всыпайте муку, пока не получится податливое, но достаточно плотное тесто. Слепите небольшие клецки и отварите их в течение 7—10 мин. при слабом кипении в соленой воде или бульоне.

FRED MACNICOL
HUNGARIAN COOKERY

КЛЕЦКИ ИЗ ПЕЧЕНИ

На 12 клецек

Свиная или телячья печень, пропущенная через мясорубку	150 г
Небольшая луковица, измельченная	1
Свиной жир	40 г
Булка, вымоченная в воде и досуха отжатая	1
Соль	
Свежесмолотый перец	
Мелко порезанный свежий майоран	1 ч.л.
Яйцо, чуть взбитое	1
Мелко покрошенный хлеб	30 г
Мука	40 г
Веточка петрушки, мелко порезанная	1

Пожарьте лук на свином жире до золотистости. Положите в миску печеночный фарш, вымоченную булку, соль, перец, майоран и все перемешайте. Положите жареный лук, яйцо, петрушку и снова перемешайте. Из полученной смеси скатайте около дюжины шариков и отварите в течение 15—20 мин. в супе при слабом кипении с закрытой крышкой.

JOSEF VENESZ
HUNGARIAN CUISINE

ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Кроме говядины, для фрикаделек хорошо подходит телятина или мясо ягненка. Мясо сначала мелко нарезают, затем толкут в ступке. Мясо не обязательно должно быть нежным, но оно непременно должно быть очень постным. Перед тем как порезать кусок мяса, его следует тщательно очистить от жира.

На 6 порций

Говядина, телятина, либо мясо ягненка (мелко нарезать)	250 г
Почечное сало, мелко нарезанное	60 г
Соль, перец	
Тертый мускатный орех	
Лук, мелко нарезанный	2 ст.л.
Хлебный мякиш, вымоченный в молоке и отжатый	60 г
Яйца	2
Крепкие сливки	2 ст.л.
Панировочные сухари	3—4 ст.л.

Положите в миску мясо, почечное сало, приправы, лук, хлеб, яйца, сливки и все перемешайте. После того как смесь станет однородной, истолките ее, кладя небольшими порциями в ступку, либо пропустите через кухонный комбайн, чтобы получить идеально тонкий фарш. Вылепите из фарша шарики величиной с грецкий орех, обваляйте в панировочных сухарях, бросьте в кипящий суп и варите при слабом кипении в течение 10—15 мин. Вместо супа можно использовать подсоленную воду: в этом случае отваренные фрикадельки извлекают шумовкой и кладут в суп перед самой подачей на стол.

ELENA MOLOKHOVETS PODAROK MOLODYM KHOZYAIKAM

ПОМЕРАНСКИЙ СУП С КЛЕЦКАМИ

Pommersche Kliebensuppe

В Померании это блюдо часто подают на завтрак.

На 4 порции

Молоко	1 л
Тертые лимонные корки	

Клецки

Мука	100 г
Взбитые яйца	2
Сахар	2 ст.л.
Соль	

Бросьте в молоко тертые лимонные корки и доведите до слабого кипения. За это время приготовьте взбитое тесто из муки, сахара и щепотки соли, добавив, если нужно, немного воды. Влейте тесто через кухонную ложку с прорезями в кипящее молоко. Варите без крышки при слабом кипении от 5 до 10 мин. Суп будет готов, как только клецки всплывут на поверхность. Блюдо подают на стол горячим.

FRITZ BECKER
DAS KOCHBUCH AUS MECKLENBURG, POMMERN UND OSTREUSSEN

КОНСОМЕ С ЯИЧНЫМ ВОЛОКНОМ

Consommé aux Oeufs Filés

На 8 порций

Консоме (*см. с. 88*)	2 л
Яйца	3
Мука	1 ст.л.
Соль, мускатный орех	

Доведите консоме до кипения. Взбейте яйца с мукой и приправьте солью с мускатным орехом. Переложите яичную смесь в свернутый из бумаги кулек с обрезанным кончиком и тонкой струйкой влейте ее в кипящее консоме. Яйца тут же свернутся, образовав волокна, поэтому суп можно сразу подавать на стол.

LÉON ISNARD
LA CUISINE FRANÇAISE ET AFRICAINE

СУП С КЛЕЦКАМИ ИЗ КОСТНОГО МОЗГА

Markklösschensuppe

Способ извлечения говяжьего костного мозга помещен на с. 18. Если у вас не хватает костного мозга для приготовления желаемого количества клецек, разбавьте его некоторым количеством сливочного масла. Клецки можно бросить прямо в кипящий бульон либо отварить в подсоленной воде и, откинув на дуршлаг, положить в суп перед подачей на стол.

На 6 порций

Говяжий костный мозг	около 125 г
Соль	
Тертый мускатный орех	
Яйцо, слегка взбитое в подогретой посуде	1
Порезанная петрушка	1 ст.л.
Сухой крошеный хлеб	2—3 ст.л.
Слабо кипящий говяжий бульон *(см. с. 164)*	1,5 л

Измельчите костный мозг (желательно пропустить его через сито, чтобы удалить кусочки костей), положите в миску с солью и мускатным орехом и перемешивайте, пока смесь не посветлеет и не станет маслянистой. Не переставая мешать, влейте подогретое яйцо, положите петрушку, затем постепенно всыпьте накрошенный хлеб, пока не получится густое тесто — ни слишком сухое, ни слишком влажное. Налепите из теста маленькие круглые клецки, положите в слабо кипящий бульон и варите от 10 до 12 мин.

GRETE WILLINSKY KOCHBUCH DER BÜCHERGILDE

КУРИНЫЙ СУП С ЯИЧНЫМИ ХЛОПЬЯМИ И СЫРОМ

Stracciatella

На 4—6 порций

Куриный бульон *(см. с. 164)*	0,75 л
Яйца	2
Тертый сыр пармезан	20 г
Мелко порезанная петрушка	15 г
Тертый мускатный орех	
Соль	

В небольшой миске слегка взбейте яйца, чтобы они перемешались. Положите сыр, петрушку, мускатный орех, соль и хорошо все размешайте. В кастрюлю с толстыми стенками налейте куриный бульон, поставьте на сильный огонь и доведите до бурного кипения. Влейте яичную смесь, слегка помешивая бульон мутовкой, и варите при слабом кипении 2—3 мин., не прекращая помешивать (при этом в бульоне должны образоваться тонкие яичные хлопья). Снимите пробу, добавьте, если нужно, соли, затем перелейте половником суп в подогретую супницу либо сразу разлейте его по суповым мискам и подайте на стол.

THE EDITORS OF TIME-LIFE BOOKS
FOODS OF THE WORLD — THE COOKING OF ITALY

СУПЫ-ПЮРЕ

СУП ИЗ МАЛИНЫ

Potage de Framboises

На 4 порции

Малина	500 г
Молоко	1 л
Соль	

Отберите несколько неиспорченных ягод малины для гарнира, остальную малину протрите через сито либо пропустите через ручную мельницу, добавляя по одной-две ложки молока, чтобы облегчить протирание. Вскипятите молоко, подсолите и положите малиновое пюре. Хорошо размешайте, бросьте для красоты предварительно отобранные ягоды и подавайте на стол.

LA VARENNE
LE VRAY CUISINIER FRANCOIS

СУСУП ИЗ ЯБЛОК

На 12 порций

Плотные яблоки без кожуры и сердцевины	750 г
Бараний либо говяжий бульон *(см. с. 164)*	3 л
Молотый имбирь	1 ч.л.
Перец	1/2 ч.л.

Очистите бульон от жира и слейте в большую кастрюлю через частое сито. Доведя бульон до кипения, положите яблоки и потушите на очень малом огне до кашеобразного состояния. Яблочную массу протрите через сито, положите имбирь и перец и варите при слабом кипении 1—2 мин. Снимите пену и сразу подавайте на стол вместе с блюдом отварного риса. Подается очень горячим.

ELIZA ACTON
MODERN COOKERY

МОРКОВНЫЙ СУП С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОКОМ

На 3 порции

Морковь, порезанная ломтиками	350 г
Крупные апельсины (кожуру одного сохранить)	2
Сливочное масло	40 г
Луковицы средней величины, порезанные ломтиками	2
Навар или бульон (*см. с. 163*)	0,75 л
Крепкие сливки	4 ст.л.
Соль, перец	

Распустите в кастрюле на малом огне сливочное масло, положите и размешайте морковь с луком. Накройте кастрюлю крышкой и дайте овощам потомиться 5 мин. После этого влейте бульон, доведите до кипения и варите овощи при слабом кипении с закрытой крышкой в течение 15 мин. Когда бульон немного остынет, пропустите его вместе с овощами через кухонный комбайн, чтобы продукты превратились в однородную пюреобразную массу. Выжмите из апельсинов сок, влейте его в пюре и включите комбайн еще на несколько секунд. Перелейте суп снова в кастрюлю, заправьте сливками и перемешайте. Положите соль и перец, затем нагрейте суп, не доводя до кипения.

Порежьте апельсиновые корочки тонкими полосками, отварите при слабом кипении в воде в течение 5 мин. и слейте воду. Перед самой подачей на стол отваренные корочки бросьте в суп.

GAIL DUFF FRESH ALL THE YEAR

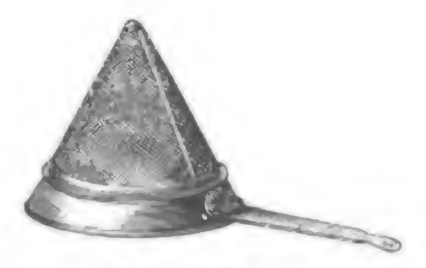
СУП ИЗ МОРКОВИ

На 4 порции

Морковь, порезанная тонкими ломтиками	500 г
Сливочное масло	40 г
Порезанный лук	2 ст.л.
Крепкий бульон или вода	1 л
Рис или 250 г черствого хлебного мякиша	3 ст.л.
Соль	
Сахар	1 ч.л.
Гренки	

В половине всего сливочного масла на малом огне пожарьте морковь вместе с луком. Когда овощи размягчатся, влейте бульон или воду и положите рис или хлебный мякиш. Приправьте щепотью соли и чайной ложкой сахара и варите при слабом кипении в течение 20 мин. После этого протрите суп через сито, добавляя понемногу бульон (или воду), если пюре чересчур густое. Подогрейте суп с оставшейся частью масла и подавайте на стол с золотистыми гренками.

TERENCE CONRAN AND MARIA KROLL
THE VEGETABLE BOOK



ГОРОХОВЫЙ СУП

Potage St.Germain

Основным исходным продуктом для приготовления этого супа служит сушеный горох, но вы можете заметно улучшить его аромат и цвет, если после протирания исходных продуктов через сито добавите к ним стакан свежего зеленого горошка, предварительно отваренного до мягкости и протертого через сито.

На 6 порций

Лущеный горох, вымоченный в течение 1 часа и откинутый на дуршлаг	350 г
Вода (или 1 л воды и 0,5 л крепкого бульона)	1,5 л
Соль	1 ч.л.
Сливочное масло	30 г
Свежий бекон с прожилками, мелко порезанный	60 г
Луковица средней величины, порезанная	1
Морковь средней величины, порезанная	1
Лук-порей (только зеленые части стеблей)	2 стебля
Листья шпината либо салата-латука	60 г
Лавровый лист	1
Веточка чабреца	1
Сахар (по желанию)	
Гренки	

Налейте в кастрюлю 1 л воды, положите горох и соль. Доведите воду до кипения, снимите пену, накройте крышкой и оставьте кипеть на малом огне. Распустите в другой кастрюле половину всего масла, положите бекон с нарезанной луковицей и жарьте до тех пор, пока лук не начнет подрумяниваться. После этого бросьте морковь, лук-порей, шпинат (либо салат-латук), лавровый лист и чабрец и поджаривайте все в течение нескольких минут. Поджаренные овощи положите в кастрюлю с горохом и продолжайте варку супа примерно 1 ч. — до тех пор, пока горох не станет мягким. Протрите содержимое кастрюли через сито и, если пюре получилось слишком густым, влейте в него оставшуюся часть воды или бульона. Доведите суп до кипения и снимите пену. Попробуйте и положите, если необходимо, немного сахара. Заправьте суп оставшейся половиной масла и подайте на стол с гренками.

LOUIS DIAT
FRENCH COOKING FOR AMERICANS

СУП ИЗ СВЕЖЕГО ГОРОХА

Если горох очень молодой и свежий, то в качестве жидкой основы супа лучше подойдет вода, а не куриный бульон. Суп выйдет более душистым, если лук заменить сердцевиной салата-латука, порезанной мелкими ломтиками.

На 6 порций

Свежий лущеный горох	1 кг
Лук-порей, мелко нарезанный	3 стебля
Луковица, мелко нарезанная	1
Сливочное масло	60 г
Мука	2 ст.л.
Куриный навар или бульон *(см. с. 164)*	1,5 л
Мята курчавая	1 побег
Соль, свежесмолотый черный перец	
Крепкие или обычные сливки	0,25 л

В кастрюле с толстыми стенками обжарьте на сливочном масле лук-порей и репчатый лук до мягкости. Посыпьте мукой и перемешайте. Влейте, помешивая, бульон, доведите до кипения, положите горох и побег мяты. Накройте кастрюлю крышкой и варите, пока горох не размячится, то есть примерно 15 мин. После этого удалите из кастрюли мяту.

Пропустите содержимое кастрюли через ручную мельницу или смелите небольшими порциями на электрическом кухонном комбайне. Перелейте получившееся пюре в чистую кастрюлю и доведите до кипения. Приправьте солью и перцем по вкусу, заправьте сливками и снова подогрейте. Если суп вышел чересчур густым, разбавьте его молоком. Суп чрезвычайно вкусен как в горячем, так и в холодном виде.

JEAN HEWITT
THE NEW YORK TIMES NEW ENGLAND HERITAGE COOKBOOK

СУП ИЗ БОБОВ

Potage aux Fèves de Marais

На 6 порций

Лущеные бобы (кожицу удалить)	1,5 кг
Вода	2 л
Соль	2 ч.л.
Ломтики хлеба	
Щавель	30 г
Кервель	10 г
Сливочное масло	50 г

Доведите в кастрюле воду до кипения, положите бобы, посолите и варите 10 мин. (не более). В подогретую супницу положите ломтики хлеба, после этого мелко нашинкуйте щавель и кервель и посыпьте ими хлеб. Держа сито над супницей, слейте через него воду из бобов, потом деревянным пестиком протрите бобы через сито. Снимите пробу, добавьте, если нужно, соли и сразу подавайте на стол.

MME JEANNE SAVARIN (EDITOR) LA CUISINE DES FAMILLES

СУП-ПЮРЕ ИЗ САЛАТА-ЛАТУКА

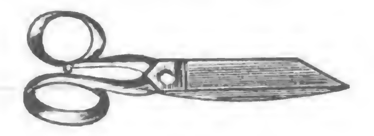
Soupe du Père Tranquille

На 2 порции

Кочанчик салата-латука, нашинкованный	1
Бульон *(см. с. 163)*	3/4 л
Сливочное масло	15 г
Очень тонкие ломтики черствого хлеба	

Отварите в небольшом количестве бульона салат-латук на малом огне, доливая по мере выкипания в кастрюлю бульон. Когда латук почти полностью разварится (через 45—60 мин.), разбавьте суп бульоном до необходимой густоты, после чего проварите суп еще 8—10 мин. Удалите все неразварившиеся части салата-латука и заправьте суп маслом. Уложите в подогретую супницу ломтики хлеба, залейте их супом и закройте крышкой. Через 3 мин. суп можно подавать на стол.

B RENAUDET
LES SECRETS DE LA BONNE TABLE



СУП ИЗ ТОПИНАМБУРА

Minestra di Carciofi di Giudea

На 4 порции

Крупные клубни топинамбура (очищенные и порезанные ломтиками), вымоченные в миске с водой и с 1 ст.л. лимонного сока	6
Сливочное масло	60 г
Порезанная луковица	1
Соль, перец	
Молоко	1 л
Некрепкие сливки	
Порезанный кервель	
Поджаренные гренки	

Распустите в кастрюле сливочное масло, потом откиньте на дуршлаг топинамбур и положите вместе с луком в кастрюлю. Слегка приправьте их солью и перцем, закройте крышкой и жарьте 10 мин. на очень слабом огне. После этого влейте в кастрюлю молоко, доведите до кипения и варите 10 мин. Установите на ручной мельнице диск с самыми мелкими отверстиями и пропустите через него суп. Перелив пюре обратно в кастрюлю, снова доведите его до кипения, добавьте приправы и заправьте небольшим количеством сливок. Перед подачей на стол бросьте кервель и поджаренные гренки.

JANET ROSS AND MICHAEL WATERFIELD LEAVES FROM OUR TUSCAN KITCHEN

СУП-КРЕМ ИЗ РЕПЫ

Crème à la Vierge

Этот суп лучше всего готовить из свежей весенней репы.

На 6 порций

Репа (очищенная и нарезанная толстыми ломтями)	12
Сливочное масло	125 г
Молоко	1,5 л
Соль	
Набор специй	
Белый перец	
Сухой хлеб, порезанный как можно тоньше	

Вскипятите в большой кастрюле воду, положите репу, накройте крышкой и, не доводя до кипения, снимите с огня. Спустя 5 мин. слейте воду, залейте холодной водой и откиньте на матерчатую салфетку.

Распустите в кастрюле половину масла и обжарьте на нем репу, не подрумянивая ее. Влейте молоко, посолите, приправьте специями и белым перцем, затем накройте крышкой и варите на малом огне примерно 20 мин.

Когда репа будет готова, протрите ее деревянным пестиком через частое сито. Если пюре чересчур густое, разбавьте его, добавив кипящего молока. Заправьте суп оставшейся частью масла и хорошо размешайте (суп должен оставаться очень горячим, но не кипеть). Уложите ломтики сухого хлеба на дно подогретой супницы и залейте супом.

B.RENAUDET
LES SECRETS DE LA BONNE TABLE

ОВОЩНОЙ СУП-ПЮРЕ

Purée Leontine

На 6 порций

Лук-порей, порезанный крупными кусками	1 кг
Шпинат	60 г
Лущеный зеленый горох	150 г
Нашинкованный салат-латук	60 г
Оливковое масло	100 мл
Соль, перец	
Лимонный сок	2 ст.л.
Вода	1 л
Молоко (по желанию)	
Порезанные петрушка, мята, сельдерей	по 1 ст.л.

В большой толстостенной кастрюле подогрейте оливковое масло и положите лук-порей. Приправьте лук солью, перцем и лимонным соком и варите при слабом кипении около 20 мин. Положите шпинат, горох, салат-латук, в течение 1—2 мин. помешивайте овощи, затем влейте воду. Отварив овощи в течение 10 мин., чтобы они стали мягкими, протрите их через частое сито. Если пюре слишком густое, добавьте в него молока. Перед тем как подать суп на стол, положите порезанные петрушку, мяту, сельдерей и хорошо размешайте. Травы придадут супу красивый бледно-зеленый цвет.

ELIZABETH DAVID
A BOOK OF MEDITERRANEAN FOOD

СУП ИЗ ТЫКВЕННЫХ ЦВЕТОВ

Sopa de Flor de Calabaza

Эпазота — пряная мексиканская травка. Продается в специализированных магазинах в сушеном виде, нередко под названием «пазота».

На 6 порций

Крупные цветы тыквы (очищенные от черешков и чашелистиков и порезанные)	40
Хорошо приправленный куриный бульон *(см. с. 164)*	1 л
Помидоры (запеченные под рашпером и очищенные от кожицы)	2
Небольшая луковица (порезанная)	1/2
Сливочное масло	45 г
Веточка эпазоты	1

Тыквенные цветы положите в кастрюлю с куриным бульоном и варите до размягчения (около 15 мин.), после чего бульон с цветами пропустите через кухонный комбайн. Перелив получившуюся однородную смесь в кастрюлю, пропустите через комбайн помидоры и лук до получения тонкого пюре. В маленькой сковородке распустите масло и на сильном огне обжарьте, помешивая, томатное пюре в течение 5 мин. Обжаренное пюре положите в кастрюлю с супом и варите на среднем огне около 10 мин. В последнюю минуту бросьте веточку эпазоты, чтобы сделать суп более ароматным.

DIANA KENNEDY THE CUISINES OF MEXICO

СУП ИЗ КАШТАНОВ

Каштаны необходимо предварительно расколоть, ошпарить, очистить от кожуры и снять кожицу.

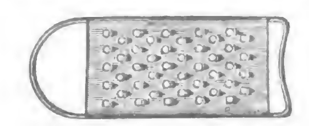
На 8—10 порций

Обработанные каштаны	2 кг
Крепкий навар или бульон (*см. с. 164*)	3 л
Крепкие сливки	0,5 л
Соль	
Красный перец	
Колотый сахар	4 куска

Положите каштаны в сотейник, залейте частью бульона, чтобы он покрыл плоды, и варите при слабом кипении до тех пор, пока каштаны хорошенько не размягчатся (около 40 мин.). Отваренные каштаны тщательно истолките в ступ-

ке и затем протрите через частое сито, поместив его над сотейником. Медленно влейте в суп оставшийся бульон, непрерывно его помешивая, положите сливки, немного соли, красного перца и сахар. Не прекращая помешивать, доведите суп до кипения и горячим подавайте на стол.

MARY JEWRY (EDITOR)
WARNE'S MODEL COOKERY AND HOUSEKEEPING BOOK



СУП ИЗ ЧЕРНОЙ ФАСОЛИ

Этот рецепт входит в кухню одного из самых фешенебельных нью-йоркских ресторанов — «Коуч Хауз».

На 10—12 порций

Сушеная черная фасоль (промытая, замоченная на ночь в воде и откинутая на дуршлаг)	500 г
Холодная вода	2,5 л
Черешок сельдерея, порезанный	1,5
Крупная луковица, порезанная	1,5
Сливочное масло либо жир от бекона	60 г
Мука	1,25 ст.л.
Петрушка, порезанная	30 г
Шкурка и косточка от копченого окорока	
Лук-порей, очищенный и порезанный	1,5 стебля
Лавровый лист	1
Соль	2 ч.л.
Перец	1/2 ч.л.
Мадера	100 мл
Яйца, сваренные вкрутую и покрошенные	2
Ломтики лимона	

В глубокую кастрюлю положите фасоль, залейте холодной водой, доведите до кипения и варите на малом огне в течение 1,5 ч. с закрытой крышкой.

В суповой кастрюле обжарьте на малом огне до мягкости в масле или в жире от свиной грудинки сельдерей и лук. Снимите кастрюлю с огня, всыпьте муку и петрушку, размешайте и снова на несколько минут поставьте на малый огонь, продолжая мешать овощи. После этого, не прекращая помешивать, влейте постепенно бульон с фасолью, затем положите шкурку и косточку от окорока, лук-порей, лавровый лист, соль и перец. Закройте крышкой и варите при слабом кипении 4 ч.

Извлеките исходные продукты из супа, удалите лавровый лист, шкурку с косточкой от окорока, остальное протрите через сито. Смешайте в кастрюле полученное пюре с бульоном и мадерой. Подогрейте суп, снимите с плиты, бросьте накрошенные яйца и размешайте. Перед подачей на стол положите в каждую суповую тарелку тонкий ломтик лимона.

PAULA PECK PAULA PECK'S ART OF GOOD COOKING

КРАСНЫЙ СУП

В этом рецепте фасоль можно заменить чечевицей.

На 6 порций

Сушеная зерновая фасоль (предварительно прополощенная и замоченная на ночь в воде)	250 г
Сливочное масло	30 г
Луковица средних размеров (порезанная)	1
Черешок сельдерея либо некрупный корень пастернака (порезанный)	1
Мелкая свекла (отваренная и крупно порезанная)	1
Крепкий бульон или вода	2 л
Соль, перец	
Мята, мелко нарезанная	1 ст.л.

Тщательно слейте воду из фасоли. В большой кастрюле с толстыми стенками распустите масло, положите фасоль и свежие овощи и поджарьте, помешивая, на малом огне в течение 5 мин. Влейте в кастрюлю бульон или воду, положите приправы, доведите до кипения, снимая появляющуюся пену, и варите при слабом кипении не меньше 3 ч. Удалите свеклу, остальное протрите через сито. Подогрейте суп, заправьте нарезанной мятой и подавайте на стол.

F MARIAN McNEIL
THE SCOTS KITCHEN

ТЫКВЕННЫЙ СУП

Soupe des Maures

На 6—8 порций

Тыква (очищенная от семян и кожуры и нарезанная ломтями)	250 г
Сливочное масло	30 г
Крупная луковица (мелко порезанная)	1
Говяжий бульон или бульон от потофе или навар из-под зерновой фасоли	2 л
Белая зерновая фасоль (отваренная)	150 г
Крупная вермишель	100 г

Распустите в большой кастрюле масло и чуть-чуть подрумяньте на нем лук. Влейте половину бульона, положите тыкву и фасоль, закройте крышкой и варите при слабом кипении, пока тыква не размягчится (примерно 25 мин.). Протрите суп через частое сито и разбавьте полученное пюре оставшейся частью бульона. Доведите суп до кипения, положите вермишель и варите при среднем кипении 12 мин. или до состояния полуготовности *(al dente)*. После этого суп можно подавать на стол.

70 MÉDECINS DE FRANCE
LE TRÉSOR DE LA CUISINE DU BASSIN MÉDITERRANÉEN

СУП ИЗ КАБАЧКОВ И АБРИКОСОВ

На 4 порции

Очищенные от косточек абрикосы	500 г
Кабачки, очищенные от кожуры и семян	500 г
Тапиока	1 ст.л.
Вода	1 л
Сахар	
Лимонный сок	2 ст.л.
Бренди	1 ст.л.

В кастрюлю с водой положите абрикосы, кабачки и тапиоку, закройте крышкой и варите при слабом кипении до полного размягчения продуктов (чуть меньше 30 мин.). Протрите суп через сито, подсластите пюре, затем влейте лимонный сок, бренди и, не давая супу остыть, подавайте на стол.

MRS.C.F LEYEL AND MISS OLGA HARTLEY
THE GENTLE ART OF COOKERY

ОВОЩНАЯ ПОХЛЕБКА

Bouillon de Légumes

На 8—10 порций

Морковь	250 г
Репа либо брюква	60 г
Перловая крупа	60 г
Зерновая фасоль (сушеную фасоль предварительно замочить на ночь в воде)	30 г
Соль	
Лук-порей	3
Луковица с воткнутыми гвоздичными почками	1
Букет гарни	1
Черешок сельдерея	1
Картофель	100 г
Вода	3,5 л
Сливочное масло	60 г

Сложите в воду все овощи и приправы и варите несколько часов при очень слабом кипении. Перед подачей на стол удалите из бульона букет гарни, затем протрите суп через сито и заправьте маслом.

SUZANNE ROBAGLIA
MARGARIDOU JOURNAL ET RECETTES
D'UNE CUISINIÈRE AU PAYS D'AUVERGNE

ТОМАТНЫЙ СУП

Tomatensuppe

К этому супу можно подать панировочные сухари, а также яйца, отваренные в течение 5—6 мин. и очищенные от скорлупы. В таком случае рис использовать не нужно.

На 4—6 порций

Зрелые помидоры, порезанные	1 кг
Луковица, порезанная ломтиками	1
Сливочное масло (или 2 ст.л. растительного масла)	30 г
Вскипяченная вода	1 л
Соль, перец	
Чабрец	1/2 ч.л.
Промытый рис	3 ст.л.
Сливочное масло (по желанию)	30 г
Мелко порезанная петрушка (по желанию)	

Помидоры и лук обжарьте в сливочном или растительном масле до мягкости, затем протрите через частое сито, держа его над кастрюлей, и залейте кипящей водой. Приправьте солью, перцем и чабрецом, положите рис и варите при слабом кипении в течение 20 мин. Для улучшения вкуса заправьте суп перед подачей на стол второй порцией сливочного масла и петрушкой.

GRETE WILLINSKY
KOCHBUCH DER BÜCHERGILDE

СУП-КРЕМ ИЗ ПОМИДОРОВ

Créme de Tomate

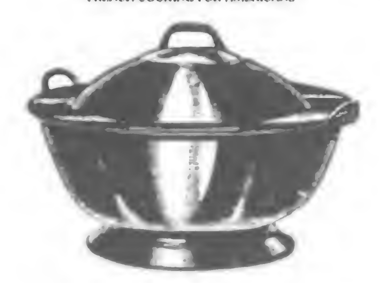
На 4—6 порций

Помидоры, крупно порезанные	750 г
Сливочное масло	30 г
Луковица, порезанная	1
Морковь, порезанная	1
Мука	3 ст.л.
Крепкий куриный бульон (*см. с. 164*) или вода	1 л
Маленький зубок чеснока	1
Тонко нарезанный лук-порей (по желанию)	2
Белый перец горошком	4
Соль	1 ч.л.
Сахар	1 ст.л.
Остов куриной тушки (по желанию)	
Некрепкие сливки	1/4 л

В глубокой кастрюле распустите сливочное масло, положите морковь, репчатый лук и обжарьте до темно-золотистого цвета. Всыпьте муку и размешайте. Влейте бульон или воду, положите чеснок, белый перец, соль, сахар, помидоры, лук-

порей и куриный остов (последние два продукта по желанию). Закройте кастрюлю крышкой и варите на малом огне от 1 до 1,5 ч., периодически снимая пену. Удалите куриный остов и протрите суп через частое сито. Получившееся пюре заправьте сливками, добавьте, если нужно, припавы. Если суп получился чересчур густым, долейте чуть-чуть бульона или немного молока, чтобы придать супу нужную густоту. Подавайте на стол с гренками или с вареным рисом.

LOUIS DIAT
FRENCH COOKING FOR AMERICANS



БЕЛЫЙ СУБИЗ

Рецепт этого приятного лукового супа взят нами из брошюры, выпущенной в 1912 г. Составные продукты супа весьма просты — необычен лишь прием загущения хлебом.

Этот суп хорошо готовить на плите, которая топится углем, дровами либо нефтью, так как такая плита остается раскаленной продолжительное время. Суп сначала ставят на самый край плиты и долго варят при слабом кипении, потом передвигают к середине, на более горячий участок.

На 3 порции

Лук, порезанный	500 г
Сливочное масло	60 г
Некрепкий навар или вода	300 мл
Молоко	300 мл
Белый крошеный хлеб (свежий)	60 г
Соль, перец	
Гренки	

Поставьте кастрюлю на очень слабый огонь и потушите лук на сливочном масле под закрытой крышкой в течение часа, не давая ему подрумяниваться. Постепенно доведите лук до кашеобразного состояния, после этого влейте навар или воду и размешайте. Влейте молоко, положите накрошенный хлеб, затем увеличьте огонь и доведите суп до кипения, не давая, однако, ему закипеть. Установите на ручную мельницу диск с отверстиями средней величины и сделайте пюре (на кухонном комбайне пюре выйдет чересчур тонким). Положите приправы, снова поставьте суп на огонь и варите еще 1 ч. при очень слабом кипении, помешивая время от времени. Если пюре получается слишком густым, добавьте воды. Суп подавайте на стол с гренками.

JANE GRIGSON
JANE GRIGSON'S VEGETABLE BOOK

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП-ПЮРЕ

Potage Santé

На 4 порции

Картофель, богатый крахмалом (крупно порезанный)	250 г
Лук-порей (только белая часть или 2 коротких стебля), тонко нарезанный	1
Сливочное масло	30 г
Соль, перец	
Вскипяченная вода	1 л
Порезанный щавель	60 г
Яичные желтки	2
Сливки	150 г

Положите в кастрюлю картофель и лук-порей, половину масла и приправьте солью и перцем. Поджарьте овощи в течение нескольких минут, затем залейте кипящей водой и варите без крышки при сильном кипении. После того как продукты будут готовы, протрите суп через сито.

Пока овощи варятся, разогрейте оставшуюся часть масла и потушите в нем щавель до кашеобразного состояния. Тушеный щавель положите в пюре, доведите до кипения и, уменьшив огонь, варите при слабом кипении 5—6 мин.

Смешайте яичные желтки со сливками, влейте их в суп и, хорошо размешав, подайте суп на стол.

X MARCEL BOULESTIN
THE FINER COOKING

ГРИБНОЙ СУП-КРЕМ

На 4 порции

Грибы, порезанные	250 г
Лук репчатый, порезанный	30 г
Навар либо бульон *(см. с. 163)*	1 л
Сливочное масло	60 г
Мука	30 г
Некрепкие сливки	1/4 л
Соль, перец	
Вино «сотерн»	6 ст.л.

В кастрюлю с бульоном положите грибы с луком и варите при слабом кипении 20 мин., после чего протрите продукты через сито. Получившееся пюре снова поставьте на огонь. Смешайте масло и муку до пастообразного состояния и полученной массой загустите пюре. Приправьте суп перцем и солью, затем влейте, помешивая, сливки. Перед самой подачей на стол добавьте вино.

MRS C F LEYEL AND MISS OLGA HARTLEY
THE GENTLE ART OF COOKERY

ВЕСЕННИЙ ОВОЩНОЙ СУП

Potage Printannié en Maigre

Портулак (дикий салат) — съедобное растение с небольшими округлыми листьями, растущее в Европе и Америке.

На 4 порции

Молодой зеленый горошек (лущеный)	500 г
Кервель, порезанный	60 г
Портулак, порезанный	100 г
Стебель салата-латука (разрезать пополам, удалить сердцевину), нашинкованный	1
Щавель, нашинкованный	250 г
Лук репчатый, тонко нарезанный	3—4
Петрушка, порезанная	1 ст.л.
Вода	1 л
Сливочное масло	30 г
Соль	
Хлебные корки	
Яичные желтки	6

Все продукты, кроме хлеба и яичных желтков, положите в кастрюлю, закройте крышкой и варите на среднем огне до готовности (примерно 15 мин.). Отваренные овощи вместе с бульоном протрите через частое сито, держа его над миской. Положите в кастрюлю хлебные корки, залейте тремя четвертями получившегося пюре и варите еще около 10 мин. на самом малом огне. Оставшуюся часть пюре смешайте в отдельной кастрюльке с яичными желтками, поставьте на малый огонь и варите, помешивая, до загустения. Перед подачей на стол влейте загустевшую смесь в пюре, размешайте и добавьте, если нужно, соли.

MENON
LA CUISINIERE BOURGEOISE

ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП СО СЛИВКАМИ

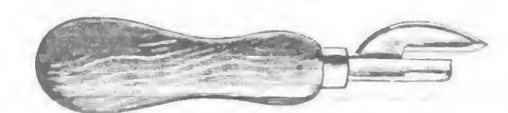
Potage Germiny

На 4 порции

Щавель (очищенный от черешков и серединных жилок)	250 г
Сливки	1/4 л
Сливочное масло	40 г
Консоме (*с. 88*)	около 1 л
Яичные желтки	4
Листья кервеля	2 ст.л.
Соль, перец	

Распустите в кастрюле 15 г масла, положите щавель и потушите до кашеобразного состояния. Влейте в кастрюлю консоме, доведите до кипения и варите 8—10 мин. Взбейте в миске яичные желтки со сливками и примерно за 2 мин. до подачи на стол влейте в миску 2 столовые ложки горячего супа, чтобы подогреть яичную смесь. После этого снимите суп с плиты, влейте в кастрюлю яичную смесь и поставьте на самый малый огонь. Помешивайте, по мере загустевания, суп половником, но не позволяйте ему закипеть. Готовый суп снимите с огня и заправьте оставшейся частью масла. Слегка встряхните несколько раз кастрюлю, чтобы масло растопилось, бросьте кервель, добавьте, если нужно, приправы и подавайте на стол с очень маленькими гренками.

X MARCEL BOULESTIN
RECIPES OF BOULESTIN



ГУСТЫЕ СУПЫ-КРЕМЫ

Potages Veloutés

Этот вид супов отличается очень широким разнообразием ингредиентов и их сочетаний. Исходными продуктами для приготовления пюре обычно служат овощи (морковь, сельдерей, цветная капуста, фасоль, тыква), грибы, топинамбур. В качестве жидкой основы, как правило, берут остающийся от варки овощей бульон. На гарнир подаются кнели, нарезанная кубиками отварная курятина, дичь, рыба, а также кусочки овощей. Не стесняйтесь давать волю фантазии.

На 6 порций

Сливочное масло	60 г
Мука	60 г
Горячий бульон (*см. с. 163—164*), предварительно очищенный от жира	1,5 л
Яичные желтки	3
Сливки	100 г
Соль, перец (по желанию)	

Из муки и сливочного масла приготовьте в большой кастрюле подливу, чуть подрумяньте ее и снимите с огня. Разбавьте подливу подогретым бульоном, затем снова поставьте кастрюлю на огонь. Непрерывно помешивая, доведите бульон до кипения и оставьте вариться на малом огне не меньше чем на 20 мин. (еще лучше увеличить это время вдвое). Периодически снимайте с кипящего супа пену.

Перед самой подачей на стол снимите суп с огня, затем взбейте яичные желтки со сливками и влейте смесь в кастрюлю, одновременно взбивая суп (попав в горячий бульон, желтки свернутся и загустят суп). Положите по вкусу соль и перец, затем слейте суп через сито в супницу. Подавайте на стол с любым понравившимся гарниром. Можно также заправить суп дополнительной порцией сливочного масла.

MADAME SAINT-ANGE
LA CUISINE DE MADAME SAINT-ANGE

СУП ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ДЫНИ

Sopa de Apatzingán

Этот суп также очень вкусен в охлажденном виде.

На 6 порций

Порезанная кубиками мякоть канталупы — мускусной дыни (примерно половина крупной дыни)	500 г
Картофель, отваренный, почищенный и порезанный кубиками	500 г
Молоко	1/2 л
Сливочное масло	60 г
Яичные желтки	4
Сметана	

Картофель и мякоть дыни поместите в кухонный комбайн, влейте половину всего молока и приготовьте тонкое пюре.

Распустите в кастрюле масло, положите пюре и несколько минут подогревайте на малом огне. Влейте оставшуюся часть молока, положите соль, перец и варите 5 мин. на малом огне.

Хорошо взбейте яичные желтки и, помешивая, понемногу влейте получившуюся смесь в суп. После этого сразу снимите кастрюлю с огня, разлейте суп по отдельным мискам и добавьте в каждую порцию немного сметаны.

DIANA KENNEDY THE CUISINES OF MEXICO

СУП ИЗ ШПИНАТА

На 4—6 порций

Шпинат, промытый и порезанный	500 г
Сливочное масло	30 г
Мелкий репчатый лук либо лук-шалот (мелкопорезанный)	1
Куриный навар или бульон *(см. с. 164)*	1 л
Яичные желтки	3
Лимонный сок	2 ст.л.
Соль, перец	
Лимонные корочки	4—6

Распустите в большой кастрюле масло, положите порезанный лук и томите на очень слабом огне до мягкости. Положите шпинат и продолжайте томить, пока листья не распарятся. Вскипятите куриный бульон, залейте им шпинат и варите примерно 7—8 мин., чтобы листья совершенно размягчились, но сохранили зеленый цвет. Установите на ручную мельницу диск с самыми мелкими отверстиями и смелите на ней суп либо пропустите его через кухонный комбайн.

Взбейте в миске яичные желтки с лимонным соком, затем, не переставая взбивать, медленно влейте четверть литра горячего пюре. Содержимое миски перелейте обратно в кастрюлю, затем очень осторожно подогрейте суп, все время помешивая, чтобы он слегка загустел. Не позволяйте супу кипеть. Приправьте готовый суп солью и перцем и подавайте на стол, бросив в каждую тарелку по лимонной корочке. Суп не менее вкусен в охлажденном виде, особенно если каждую тарелку сдобрить порцией сметаны.

TERENCE CONRAN AND MARIA KROLL
THE VEGETABLE BOOK



СУП-КРЕМ ИЗ СПАРЖИ

Creme d'Emeraude

Чтобы суп вышел лучше, спаржу нужно предварительно очистить, нарезать поперек тонкими ломтиками и наскоро отварить — не долее 2—3 мин. Фисташки тоже необходимо чуть-чуть отварить и очистить.

На 4 порции

Зеленая спаржа, проваренная и откинутая	500 г
Сливочное масло	300 г
Мука	3 ст.л.
Куриный бульон *(см. с. 164)*	1 л
Черешок сельдерея, порезанный	1
Веточка базилика	1
Соль	
Красный перец	
Зеленые фисташки, очищенные и истолченные	100 г
Яичные желтки	5
Лимонный сок	1 ст.л.

Распустите в кастрюле 200 г сливочного масла, положите муку и приготовьте подливу, затем влейте бульон, взбивая смесь мутовкой. Положите сельдерей, базилик, соль, красный перец и варите при слабом кипении ровно час. За несколько минут до окончания варки положите в кастрюлю спаржу и фисташки.

Продукты вместе с бульоном пропустите через кухонный комбайн, потом протрите через частое сито. Выпустите в миску яичные желтки, влейте несколько столовых ложек пюре и взбейте смесь, после чего перелейте ее снова в кастрюлю. Опять подогрейте суп, не доводя до кипения, затем снимите его с огня и заправьте оставшимся маслом и лимонным соком. Подавайте на стол очень горячим.

LÉON ISNARD
LA CUISINE FRANÇAISE ET AFRICAINE



БИСК ИЗ РАКОВ

Bisque d'Écrevisses

Первоначально биском называли суп-пюре из раков, загущенный хлебом. Сейчас биск чаще загущается рисом либо мукой, причем готовят его практически из любых видов ракообразных. При загущении хлебом успех приготовления во многом будет зависеть от качества и состояния хлеба. Лучше всего брать грубый, не полностью пропеченный хлеб, какой иногда продают во французских или итальянских деревнях. Кроме того, он не должен быть свежим.

На 8 порций

Живые раки (промытые)	30—40
Крупная луковица, мелко порезанная	1
Крупаня морковь, мелко порезанная	1
Черешок сельдерея, мелко порезанный	1
Лавровый лист, растертый в порошок	1
Чабрец либо набор трав (чабрец, орегано, чабер, майоран)	1 ч.л.
Коньяк	4 ст.л.
Сухое белое вино	400 г
Соль	
Красный перец	
Рыбный бульон (*см. с. 163*)	1,25 л
Мякиш белого хлеба (крошеный)	100 г
Крепкие сливки	150 г

Вначале следует приготовить соус мирепуа. Распустите в сковороде 30 г сливочного масла, положите лук, морковь, чабрец, лавровый лист и поджарьте на малом огне в течение 15 мин., непрерывно помешивая. Продукты должны стать мягкими, но не успеть подрумяниться. Влейте в овощи коньяк и вино, потом увеличьте огонь и запустите в сковороду живых раков. Приправьте солью и перцем, уменьшите пламя и, накрыв крышкой, варите при слабом кипении от 8 до 10 мин. Снимите сковороду с огня и дайте ей постоять. Как только раки остынут, извлеките их по одному из сковороды и откручивающим движением отделите у каждого рака шейку. Очистите шейки от панцирей, затем разрежьте каждую поперек на три части и отложите пока в сторону.

Соберите вместе все оставшиеся от разделки раков части — головы, клешни, щитки, шейные панцири — и небольшими порциями истолките в ступке до кашеобразного состояния. Полученную массу положите в кастрюлю с рыбным бульоном, туда же влейте соус вместе с оставшейся от варки раков жижей. Доведите бульон до кипения и варите на малом огне несколько минут, затем смелите суп на ручной мельнице. Снимите пробу, добавьте, если необходимо, соли и перца и перелейте суп снова в кастрюлю. Засыпьте в пюре хлеб и проварите еще примерно 10 мин., после чего пропустите суп через очень частое сито. Заправьте крепкими сливками, размешайте, потом доведите суп до кипения и, сняв с огня, подавате на стол. В качестве гарнира положите порезанные раковые шейки.

PETITS PROPOS CULINAIRES

СУП-КРЕМ ИЗ КРЕВЕТОК

Puré de Gambas

На 4 порции

Сырые большие креветки (промытые)	24
Вода	1,5 л
Белое вино	200 мл
Луковица, очень мелко порезанная	1
Помидоры, очень мелко порезанные	3
Морковь, очень мелко порезанная	2
Сливочное масло	40 г
Мука	3 ст.л.
Рыбный навар или бульон (*см. с. 163*) или же вода	
Соль, перец, толченый шафран	
Яичные желтки (взбитые)	2

Доведите воду с вином до кипения, забросьте креветки и варите 5 мин. Извлеките креветок из воды и откиньте на дуршлаг (воду от них сохраните). У всех креветок отделите шейки, почистите и отложите в сторону. Шейные панцири с оставшимися частями креветок истолките в большой ступке до состояния тонкой пасты или же пропустите через мясорубку. Положите в миску порезанные овощи и смешайте с креветочной пастой.

Распустите в кастрюле сливочное масло, посыпьте мукой и положите смешанную с овощами креветочную пасту. Поджарьте смесь до золотистого цвета, затем медленно влейте оставшуюся от варки креветок воду, непрерывно помешивая смесь. Варите суп в течение часа, по мере необходимости доливая рыбный бульон или воду. Слейте суп через частое сито и протрите через него овощную мякоть. Приправьте пюре по вкусу солью, перцем, шафраном и бросьте очищенные шейки креветок. Залейте яичные желтки небольшим количеством супа, взбейте смесь и заправьте ею пюре. Подогрейте суп, не доводя его до кипения.

MARINA PEREYRA DE AZNAR AND NINA FROUD
THE HOME BOOK OF SPANISH COOKERY

СУП ИЗ ГРЕБЕШКОВ

На 6 порций

Гребешки (очищенные от раковин)	250 г
Вода	1 л
Сухое белое вино	150—200 г
Лук-шалот, крупно порезанный (либо 1 ст.л. тонко нарезанного зеленого лука)	1
Шафран (истолченный)	1/8 ч.л.
Порошок кэрри	1/8 ч.л.
Сухая горчица	1/4 ч.л.
Соль	1,5 ст.л.
Перец	1/2 ч.л.
Крепкие сливки	4 ст.л.
Шнитт-лук (порезанный) или 1/2 ч.л. паприки	2 ч.л.

Возьмите двухлитровую кастрюлю, влейте воду и вино, положите порезанный лук-шалот или зеленый лук, затем бросьте шафран, порошок кэрри, горчицу, соль и перец. Доведите жидкость до кипения, накройте крышкой и варите лук на малом огне 15 мин. Затем положите очищенные гребешки, опять накройте кастрюлю крышкой и варите еще 5 мин.

Содержимое кастрюли пропустите по частям через кухонный комбайн. Перелейте получившееся пюре снова в кастрюлю, влейте сливки и тщательно размешайте. Подогрейте пюре, но не доводите до кипения.

Перед тем как разлить суп в отдельные миски, хорошо его размешайте. Разлив суп, посыпьте каждую порцию шнитт-луком или паприкой. Подавайте на стол очень теплым (но не горячим).

CAROL CUTLER THE SIX-MINUTE SOUFFLÉ AND OTHER CULINARY DELIGHTS

СУП-КРЕМ ИЗ ТЫКВЫ И КРЕВЕТОК

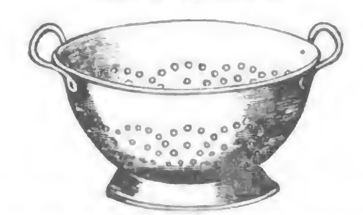
Potage Créme de Potiron aux Crevettes

На 6 порций

Тыква (очищенная от кожуры и семян и нарезанная кубиками)	1 кг
Мелкие либо большие креветки (очищенные от панцирей)	125 г
Соль, перец	
Черешок сельдерея, порезанный кусочками	1
Кипяченое молоко	3/4 л
Некрепкий навар или вода	1/2 л
Лимонный сок	1 ч.л.
Сливочное масло	30 г

Кусочки тыквы приправьте солью и перцем и положите в кастрюлю с толстыми стенками. Туда же положите сельдерей, влейте кипящее молоко с наваром или водой и варите при слабом кипении до полного размягчения тыквы, то есть приблизительно 30 мин. Отваренные продукты протрите вместе с жидкостью через сито и переложите получившееся пюре в чистую кастрюлю. Разомните либо истолките в ступке очищенные креветки, добавив в них лимонный сок и влив небольшое количество тыквенного пюре. Полученную смесь положите в кастрюлю с пюре и отварите на малом огне в течение примерно 10 мин. Если пюре вышло слишком грубым, протрите его через сито еще раз. Снимите пробу, добавьте, если необходимо, приправы, затем повторно подогрейте суп. Густое пюре можно разбавить дополнительной порцией горячего молока либо навара. Перед подачей на стол заправьте пюре сливочным маслом и размешайте.

ELIZABETH DAVID
FRENCH PROVINCIAL COOKING



РЫБНЫЙ СУП С ФЕНХЕЛЕМ И МИНДАЛЕМ

На 4—6 порций

Хек (почищенный)	3
Миндальный орех (бланшированный)	24
Фенхель овощной (порезанный небольшими полосками и бланшированный)	1/2 кочанчика
Черный перец горошком и семена фенхеля	по 2 ч.л.
Вода	1/2 л
Белое вино	1/2 л
Испанский лук (крупный)	1
Крепкие сливки	1/4 л
Анисовый ликер	3—4 ч.л.
Петрушка, шнитт-лук или укроп	

Вскипятите воду или вино, положите тушки хека вместе с луком, перцем, семенами фенхеля и отварите. Слейте отвар в другую кастрюлю и, доведя до бурного кипения, выпарите до 900 мл. С отваренной рыбы снимите кожу, разомните и смелите на кухонном комбайне 250 г рыбной мякоти до состояния тонкого пюре, предварительно положив обваренный миндальный орех и влив некоторое количество рыбного бульона. Пропустите пюре через частое сито, положите в кастрюлю с бульоном и подогрейте. Перед подачей на стол заправьте пюре сливками, анисовым ликером и обваренным фенхелем.

Чтобы оживить снежно-белую поверхность супа, посыпьте каждую порцию порезанной зеленью петрушки или шнитт-луком либо украсьте веточками укропа.

MARGARET COSTA
MARGARET COSTA'S FOUR SEASONS COOKERY BOOK

СУП-ПЮРЕ ИЗ КУРИЦЫ

Potage Purée de Volaille à la Reine

Этот рецепт взят из поваренной книги XVI в. При дворе Валуа суп «а ля рэн» обычно подавали по четвергам; королева Маргарита де Валуа, как утверждают авторы рецепта, была очень неравнодушна к этому супу.

На 4—6 порций

Куриное филе, срезанное целиком с чуть пропеченной и еще теплой куриной тушки, очистить от кожи и порезать ломтиками	1
Хлебный мякиш	30 г
Консоме (*см. с. 88*)	1/2 л
Миндальный орех (бланшированный)	12
Горький миндаль (бланшированный)	3
Сваренные вкрутую яйца (только желтки)	6
Некрепкие сливки	30 мл
Соль	

Положите хлебный мякиш в консоме и несколько раз доведите до кипения. Истолките в ступке куриное филе с миндалем и вареными яичными желтками. Когда смесь станет достаточно однородной, влейте консоме вместе с хлебом и добавьте сливки. Протрите все продукты через сито, посолите и поместите в водяную баню, чтобы суп не остывал.

PROSPER MONTAGNÉ LAROUSSE GASTRONOMIQUE

КУРИНЫЙ СУП-ПЮРЕ

Potage à la Reine

Во время толчения куриного мяса к нему, помимо миндаля, нередко добавляют лимонные корочки и желтки от сваренных вкрутую яиц, чтобы сделать суп гуще и обогатить его аромат. Суп станет еще более густым и изысканным, если после перетирания продуктов влить в пюре 300 мл крепких сливок.

На 4 порции

Тушка крупной курицы	1
Куриный бульон (см. с. *164*)	1 л
Миндальный орех (очищенный от кожицы)	6
Белый хлеб (только мякиш)	30 г
Гренки	

Поставьте курицу в духовой шкаф и запекайте при 180°С в течение примерно 45 мин. (тушка должна остаться слегка непропеченной). Извлеките курицу, срежьте с костей мясо и удалите из него все сухожилия и хрящи, равно как и слишком жесткие и чересчур зажаренные кусочки. Кожу и остатки куриной тушки можно отварить в бульоне, чтобы сделать его более наваристым.

Тщательно истолките куриное мясо и миндальные орехи в мраморной ступке, затем вымочите в бульоне хлеб, положите в ступку и продолжайте толочь. Полученную массу разбавьте порцией бульона и протрите через частое сито.

Когда подойдет время обеда, подогрейте пюре в сдвоенной кастрюле с горячей водой, после этого разогрейте оставшийся бульон и влейте его, помешивая, в пюре (следите за тем, чтобы пюре не закипело). Перед самой подачей на стол бросьте в суп гренки и размешайте.

JULES BRETEUIL LE CUISINIER EUROPÉEN



СУП ИЗ ДИЧИ

Potage Saint-Hubert

Для этого супа подойдет практически любая пернатая дичь: молодая куропатка, перепелка, вальдшнеп и т. д.

На 6—8 порций

Фазан (тушку следует опалить)	1
Молодая чечевица	550 г
Вода	1,5 л
Луковица	1
Лук-порей (только светлые части стебля)	1 стебель
Тимьян ползучий	1 веточка
Лавровый лист	1
Соль, перец	
Сливочное масло (растопленное)	60 г
Крепкие сливки	100 г

Прополощите чечевицу и положите в кастрюлю с водой. Туда же положите репчатый лук, лук-порей, тимьян и лавровый лист. Посолите, доведите до кипения и варите в течение часа либо пока чечевица полностью не размягчится.

Тушку фазана приправьте солью и перцем, облейте растопленным маслом и запекайте в духовом шкафу при 180°С в течение 30 мин.

Извлеките фазана из духовки и срежьте с костей все мясо. Оба грудных филе отложите в сторону, остальное мясо истолките в ступке. Слейте бульон из отваренной чечевицы и сохраните его, чечевицу же положите в ступку с мясом и продолжайте толочь, пока не добьетесь полной однородности смеси. Полученную массу протрите через частое сито, поместив его над кастрюлей, затем разбавьте чечевичным бульоном. Пока пюре не успело остыть, влейте в него сливки и размешайте, после этого снимите пробу и добавьте, если необходимо, приправы. Готовый суп перелейте в супницу, предварительно положив в нее нарезанное кубиками фазанье филе.

J BERJANE FRENCH DISHES FOR ENGLISH TABLES

СБОРНЫЕ СУПЫ

ВИШИСУАЗ (СУП ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ЛУКА-ПОРЕЯ)

Potage aux Poireaux et Pommes de Terre

Хотя суп, приготовленный по этому рецепту, относится к категории сборных супов, овощи после отваривания вполне можно протереть вместе с бульоном через сито и подать как суп-пюре. Если затем охладить такой суп и заправить его крепкими сливками, то у вас получится знаменитый вишисуаз.

На 6 порций

Картофель, разрезанный на 4 части в длину и нарезанный тонкими ломтиками	500 г
Лук-порей (жесткая зеленая часть стебля удаляется), очищенный и нарезанный тонкими ломтиками	500 г
Кипяченая вода	2 л
Соль	
Сливочное масло (несоленое)	30 г

Положите овощи в кипящую подсоленную воду, закройте крышкой и варите при несильном кипении до тех пор, пока картофель не начнет развариваться или пока он не будет легко разминаться деревянной ложкой о стенку кастрюли (то есть примерно 15—20 мин.). Перед тем как подать суп на стол, заправьте его сливочным маслом.

RICHARD OLNEY
SIMPLE FRENCH FOOD

СУП-КРЕМ ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ И КАРТОФЕЛЯ

Crème Bonne Femme

На 8 порций

Лук-порей (только светлые части стеблей), нарезанный ломтиками	4—5
Картофель, нарезанный ломтиками	1 кг
Щавель	50 г
Сливочное масло	30 г
Вода (слегка подсоленная)	2 л
Очень тонкая вермишель	100 г
Крепкие сливки	1/4 л

Распустите в большой кастрюле сливочное масло, положите щавель и потушите до пюреобразного состояния. Положите лук и картофель, влейте подсоленную воду, доведите до кипения и, накрыв крышкой, варите при слабом кипении в течение 15 мин. (овощи должны быть готовы лишь наполовину). Бросьте вермишель и продолжайте варку, не закрывая кастрюлю крышкой, до готовности продуктов. Перед подачей на стол влейте в суп крепкие сливки и размешайте.

CLARISSE OU LA VIEILLE CUISINIÈRE

СУП-КРЕМ ИЗ ЛУКА

Tourin Bordelais

На 6 порций

Репчатый лук, тонко нарезанный	150 г
Сливочное масло	100 г
Мука	3 ст.л.
Молоко, нагретое до слабого кипения	1,5 л
Соль, перец	
Яичные желтки	3
Крепкие сливки	150 мл
Ломтики французской булки, подсушенные в духовом шкафу	

Распустите в кастрюле половину всего масла, положите лук и обжарьте его, непрерывно помешивая, до золотистого (но не коричневого) цвета. Посыпьте лук мукой и прожарьте еще несколько минут, все так же помешивая. После этого влейте в кастрюлю горячее молоко, доведите до кипения, приправьте солью с перцем и кипятите на очень слабом огне в течение 15 мин. Взбейте в миске яичные желтки со сливками, влив предварительно 1 половник горячего супа. Снимите с огня кастрюлю с готовым супом, дайте ему остыть в течение 5 мин. и заправьте, помешивая, льезоном (смесью желтков и сливок). Хорошо размешайте, бросьте оставшееся масло, затем уложите подсушенные кусочки французской булки в супницу и залейте в нее суп.

JEAN E PROGNEAUX
LES SPECIALITÉS ET RECETTES GASTRONOMIQUES BORDELAISES ET GIRONDINES

СУП ИЗ ТЕРТОГО КАРТОФЕЛЯ

Sopa de Patata Rallada

На 4 порции

Картофель, мелко натертый	500 г
Навар либо бульон *(с. 163*—164)	1,5 л
Соль, перец	
Яйцо, сваренное вкрутую и порезанное	1

Доведите навар до кипения, положите тертый картофель и варите 5—6 минут. Приправьте по вкусу солью и перцем, подайте на стол и посыпьте сверху каждую порцию накрошенным яйцом.

MARINA PEREYRA DE AZNAR AND NINA FROUD
THE HOME BOOK OF SPANISH COOKERY

СУП ИЗ ЗЕЛЕНИ

Potage aux Herbes Maigres

Если у вас нет щавеля с кервелем, то вместо них можно использовать шпинат и петрушку, которые готовят точно таким же образом. Следует, однако, помнить, что шпинат требует чуть более продолжительной варки, чем щавель.

На 4 порции

Щавель (с удаленными черешками), мелко порезанный	100 г
Салат-латук (с удаленными черешками), мелко порезанный	2
Кервель (с удаленными черешками), мелко порезанный	30 г
Сливочное масло	30 г
Горячая вода	1 л
Соль, перец	
Яичные желтки (слегка взбитые)	2

Потушите в сливочном масле щавель, салат-латук и кервель до полной мягкости (точнее, почти до кашеобразного состояния). Влейте горячую воду, положите соль и перец, доведите до кипения и варите суп на малом огне около получаса. Перед подачей на стол снимите кастрюлю с огня и влейте яичные желтки, взбивая суп мутовкой (желтки должны связать отваренные продукты).

ELVIA AND MAURICE FIRUSKI (EDITORS)
THE BEST OF BOULESTIN

СУП ИЗ ЛИСТОВЫХ ОВОЩЕЙ

Potage aux Herbes dit Hourtète

На 4 порции

Шпинат, крупно порезанный	125 г
Листья сельдерея, порезанные	60 г
Кервель, порезанный	30 г
Щавель, крупно порезанный	100 г
Листья мангольда, крупнопорезанные	100 г
Вода	1 л
Соль	
Зубчик чеснока (либо 1 небольшая луковица), тонко нарезанный	1
Хлеб, нарезанный тонкими ломтиками	
Оливковое либо сливочное масло	
Яичные желтки, слегка взбитые	3
Яйца (по желанию)	4

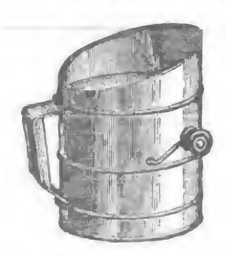
Доведите воду до кипения и положите порезанные листовые овощи. Когда вода снова закипит, посолите, положите чеснок или лук и оставьте суп кипеть на малом огне до готовности овощей (то есть примерно 15 мин.).

Пока варятся овощи, положите в подогретую супницу хлеб и слегка полейте сверху оливковым маслом (или бросьте потом в готовый суп кусочек сливочного масла).

Поместите в небольшую кастрюлю яичные желтки и, взбивая мутовкой, влейте немного супа. После этого подогрейте смесь на малом огне, размешивая ее деревянной ложкой, и, когда льезон начнет загустевать, снимите кастрюльку с огня. Добавьте, помешивая, еще немного бульона, затем заправьте суп льезоном. Перелейте готовое блюдо в супницу с хлебом и подавайте на стол.

К супу можно подать пошированные яйца. Для этого, прежде чем поливать супом хлеб, разбейте 4 сырых яйца в тарелку и осторожно выпустите их в горячий суп. Когда яйца сварятся, извлеките их шумовкой из кастрюли, положите в супницу поверх хлеба, затем влейте суп и подавайте на стол.

CHARLES DURAND LE CUISINIER DURAND



СУП ИЗ ЗЕЛЕНИ НА РЫБНОМ БУЛЬОНЕ

Potage de Poisson aux Herbes

На 6 порций

Кочанчики салата-латука, крупно порезанные	2
Кервель, порезанный	15 г
Листовой сельдерей, нарезанный тонкими ломтиками	1
Щавель, крупнопорезанный	100 г
Рыбный бульон (*см. с. 163*)	1,5 л
Яичные желтки	3
Ломтики сухого хлеба	
Оливковое или сливочное масло	

Поставьте на сильный огонь кастрюлю с рыбным бульоном. Когда он закипит, положите в кастрюлю салат-латук, кервель, сельдерей и щавель. Уменьшите огонь и варите продукты примерно 15 мин. (либо до готовности овощей). Положите в маленькую кастрюльку яичные желтки, влейте, помешивая, 4—5 столовых ложек бульона и, мешая смесь деревянной ложкой, подогрейте ее недолго на очень слабом огне, пока смесь не начнет загустевать. Снимите кастрюльку с огня, добавьте, помешивая, немного бульона и заправьте готовой смесью суп. Разлейте суп половником по тарелкам, предварительно положив в них ломтики сухого хлеба. Положите в каждую порцию кусочек сливочного масла (или же, прежде чем разливать суп, полейте хлеб оливковым маслом).

CHARLES DURAND LE CUISINIER DURAND

СУП ИЗ САЛАТА-ЛАТУКА

На 6 порций

Головки салата-латука, нашинкованные	4
Сливочное масло	90 г
Луковица средних размеров	1
Головка сельдерея, мелко порезанная	1
Лавровый лист	1
Средних размеров картофель, порезанный ломтиками	6
Прозрачный навар	1 л
Яичные желтки	2
Некрепкие сливки	2 ст.л.
Соль, перец	

Распустите в большой кастрюле 60 г сливочного масла, положите лук, сельдерей, лавровый лист и картофель. Слегка поджарьте овощи в течение 5 мин., затем влейте навар и варите почти до полного размягчения картофеля (примерно 15 мин.). После этого удалите из кастрюли лавровый лист и протрите продукты через частое сито. Тем временем в другой кастрюле распустите остаток масла, положите салат-латук и поджарьте на малом огне в течение 8 мин. Залейте латук протертым пюре, одновременно хорошо перемешивая смесь, и затем, чтобы суп не остывал, слегка подогрейте его в течение 5 мин. Все время помешивайте суп, чтобы не дать ему закипеть. Приправьте по вкусу солью и перцем и подавайте на стол.

IRISH RECIPES TRADITIONAL AND MODERN

СУП ИЗ СВЕЖЕЙ ФАСОЛИ

Potage de Petits Haricots Verts et Blancs

На 4 порции

Свежая мелкая зерновая фасоль (белая), отваренная в соленой воде и откинутая на дуршлаг	1/2 л
Очень мелкая стручковая фасоль, разрезанная по диагонали, прокипяченная в течение 1 мин. и откинутая на салфетку	100 г
Гренки, подсушенные в духовом шкафу	
Порезанный шнитт-лук	1 ч.л.
Сахар	1/2 ч.л.
Кипящее консоме (*см. с. 88*)	1 л

Положите оба сорта фасоли в подогретую супницу вместе с гренками и шнитт-луком, бросьте щепотку сахара, затем влейте кипящее консоме и сразу подавайте на стол.

ANTONIN CARÊME L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU DIS-NEUVIÈME SIÈCLE

СУП ИЗ РЕПЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

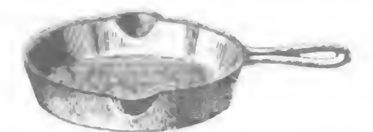
Potage de Navets aux Petits Pois

На 4 порции

Репа, очищенная и порезанная кубиками	6
Лущеный молодой горошек, бланшированный в течение примерно 1 мин. (до приобретения светло-зеленого цвета)	1/2 л
Сливочное масло	30 г
Консоме (*см. с. 88*)	1 л
Сахар	
Гренки	

Потушите порезанную репу в масле в течение приблизительно 10 мин. (пока она не пожелтеет), непрерывно помешивая деревянной ложкой. Доведите консоме до слабого кипения, положите репу и бросьте щепотку сахара. Варите репу на малом огне, часто снимая пену, до готовности (примерно 10 мин.). Положите в подогретую супницу горошек и гренки, влейте консоме с репой и подавайте на стол.

ANTONIN CARÊME L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU DIS-NEUVIÈME SIÈCLE



СУП ИЗ БРОККОЛИ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ПЕТРУШКОЙ

Potage de Choux-Fleurs et de Brocolis au Persil

На 4 порции

Цветная капуста, разделенная на отдельные соцветия	1
Головки капусты брокколи (без стеблей), разделенные на соцветия	2
Пучок связанных вместе веточек петрушки	1
Консоме (*см. с. 88*)	1 л
Гренки	

Положите цветную капусту в кипящую воду приблизительно на 5 мин., затем опустите капусту в холодную воду и откиньте на дуршлаг. Положите капусту в кастрюлю с небольшим количеством консоме, бросьте пучок петрушки и варите при слабом кипении 10—15 мин. (до размягчения капусты).

Пока цветная капуста варится, поместите соцветия брокколи в кипящую воду на 10—15 мин. (или до их готовности), затем откиньте на дуршлаг и положите в подогретую супницу. После того как цветная капуста будет готова, удалите из кастрюли петрушку и влейте консоме вместе с капустой в супницу. Оставшуюся часть консоме доведите до кипения и также перелейте в супницу. Напоследок бросьте гренки.

ANTONIN CARÊME L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU DIS-NEUVIÈME SIÈCLE

СУП ИЗ СПАРЖИ

Potage aux Pointes de Grosses Asperges

На 4 порции	
Мясистая спаржа (только верхушки), порезанная на кусочки длиной по 2,5 см	1 кг
Маленькие гренки, поджаренные в сливочном масле	
Листья кервеля	1 ст.л.
Сахар	1/4 ч.л.
Грубо намолотый перец	
Консоме (*см. с. 88*), нагретое до кипения	1 л

Опустите спаржу в кипящую воду на 5—10 мин. (можно меньше), чтобы она слегка размякла и приобрела упругость и приятную сочность. Откиньте бланшированную спаржу на салфетку, затем положите ее в подогретую супницу с гренками и кервелем. Бросьте сахар, щепотку свежесмолотого перца, залейте горячим консоме и подавайте на стол.

ANTONIN CARÊME L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU DIS-NEUVIÈME SIÈCLE



СУП ИЗ ЗИМНЕЙ ДЫНИ С ВЕТЧИНОЙ

Ветчину можно заменить нарезанной ломтиками свининой, но тогда необходимо добавить в суп 1/2 чайной ложки соли. Вместо зимней дыни можно взять перезрелые огурцы, однако их следует варить не долее 8—10 мин.

На 4—6 порций	
Зимняя дыня, очищенная от кожуры и семян и нарезанная ломтиками размером 1×5 см	500 г
Отваренная или сырая ветчина (предварительно следует обрезать шкурку и потемневшие участки), нарезанная ломтиками	125 г
Вода	1/2 л
Куриный бульон (*см. с. 164*)	1/2 л
Свежий имбирный корень, нарезанный ломтиками	1

Порезанную зимнюю дыню положите в кастрюлю с водой, доведите до кипения и варите на малом огне 20—30 мин., пока кусочки дыни не размягчатся и не станут полупрозрачными. Положите ветчину, влейте куриный бульон и бросьте ломтики имбирного корня. Проварите еще 10 мин., затем удалите имбирный корень и подавайте на стол, не давая супу остыть.

JOYCE CHEN JOYCE CHEN COOK BOOK

СУП ИЗ ШПИНАТА СО СВИНИНОЙ

На 8 порций	
Шпинат, порезанный кусочками размером примерно 2,5×2,5 см	175 г
Постная свинина без костей (лучше всего филей)	500 г
Негустой соевый соус	1 ст.л.
Вода	2 л
Соль	1 ч.л.
Белый перец	1/2 ч.л.
Кусок свежего имбирного корня длиной 2,5 см (корень необходимо натереть и отжать, сок сохранить)	1

Промаринуйте свинину в соевом соусе в течение 1 часа. В большой кастрюле вскипятите воду, положите свинину вместе с маринадом, закройте крышкой и варите при слабом кипении, пока свинина не будет готова (примерно 40 мин.). Извлеките мясо и положите его остывать. Бросьте в бульон соль и перец, снимите пробу; если необходимо, добавьте приправ.

Порежьте свинину тонкими полосками длиной по 2,5 см. Бросьте порезанное мясо в кастрюлю с бульоном и доведите до кипения. Положите шпинат, отварите 1 мин. и сразу подавайте суп на стол. На гарнир можно подать тонкую яичницу из одного яйца, скатанную в рулон и порезанную поперек полосками.

PETER AND JOAN MARTIN JAPANESE COOKING

КУРИНЫЙ СУП С КРЕСС-САЛАТОМ

Don Far Tong

На 6—8 поций	
Куриный навар или бульон, обильно приправленный (*см. с. 164*)	1 л
Листья кресс-салата	125 г
Зеленый лук (только светлые и наиболее нежные зеленые части стеблей), нарезанный ломтиками	3 стебля
Яйца	2
Соевый соус	1 ч.л.

Отварите в бульоне зеленый лук в течение 3 мин. Слегка взбейте яйца (чтобы они только перемешались) и влейте их в соевый соус. После этого доведите суп до сильного кипения и влейте в него яичную смесь. Помешивайте (не слишком усердно), пока яйца не свернутся длинными волокнами. Положите в суп кресс-салат, перелейте в супницу и сразу подавайте на стол.

HELEN EVANS BROWN HELEN BROWN'S WEST COAST COOK BOOK

СУП ИЗ ГРИБОВ

Pilz-oder Schwammerlsuppe

На 4 порции

Грибная смесь из любых съедобных видов, но обязательно с белыми грибами и лисичками (грибы порезать ломтиками)	500 г
Картофель, тонко порезанный	4
Бульон (*см. с. 163—164*)	1 л
Свиной жир	30 г
Луковица, мелко порезанная	2
Соль, перец	
Сливки	4 ст.л.
Fines herbes (измельченные пряные травы)	1 ст.л.

Отварите картофель в бульоне до мягкости, затем бульон с картофелем пропустите через сито, поместив его над другой кастрюлей. Обжарьте грибы с луком в свином жире до их размягчения (около 10 мин.), приправьте солью и перцем и положите грибную смесь в пюре. Накройте суп крышкой и томите на очень слабом огне в течение 10—15 мин., так чтобы суп все время находился в состоянии закипания. Перед подачей на стол положите сливки и пряные травы.

GRETE WILLINSKY
KOCHBUCH DER BUCHERGILDE

КАПУСТНЫЙ СУП СО СЛИВКАМИ

Soupe aux Choux à la Crème

На 6 порций

Капуста белокочанная (предварительно необходимо снять верхние листья, разрезать кочан на 4 части, удалить кочерыжку и пошинковать)	1 некрупный кочан
Сметана	
Сливочное масло	60 г
Свежая свиная колбаса	250 г
Бульон (*см. с. 163—164*)	1,5 л
Соль	
Картофель, порезанный ломтиками	500 г

Опустите нашинкованную капусту в кипящую воду и варите 1 мин. Слейте воду, положите капусту в сотейник, бросьте сливочное масло, свиную колбасу и залейте бульоном или водой. Приправьте солью, накройте крышкой и варите около часа. После этого положите картофель и варите еще 30 мин. Извлеките колбасу, порежьте и снова положите в сотейник. Суп должен быть очень густой. Сметану подавайте отдельно.

ÉDOUARD DE POMIANE LE CARNET D'ANNA

ПЕРЛОВЫЙ СУП С ГРИБАМИ

На 8 порций

Свежие грибы, тонко нарезанные	150 г
Перловая крупа	200 г
Говяжьи кости, нарубленные как можно мельче	500 г
Морковь, нарезанная ломтиками	1
Черешок сельдерея, порезанный ломтиками	2
Куриные спинки и шейки или концы крылышек	500 г
Вода	3 л
Соль	1 ст.л.
Свежесмолотый перец	1/2 ч.л.
Свиной жир или растительное масло	4 ст.л.
Лук, мелко порезанный	175 г
Петрушка, порезанная	2 ст.л.
Сушеные грибы (по желанию), измельченные	2—3

Положите говяжьи кости, морковь, сельдерей и части курицы в суповую кастрюлю и залейте водой. Бросьте соль и перец, доведите до кипения, затем уменьшите огонь и варите продукты при слабом кипении 2—3 ч.

Распустите в сковороде две ложки свиного жира и обжарьте в нем половину всей перловой крупы, пока она не приобретет золотистый оттенок и не начнет потрескивать. Положите лук и продолжайте жарить, непрерывно помешивая, чтобы он размяк и стал глянцевым.

Распустите в другой сковороде остаток жира и слегка обжарьте свежие грибы с петрушкой. Теперь возьмите бульон и слейте его через сито в другую кастрюлю, чтобы удалить кости и овощи.

Бросьте в бульон оставшуюся (необжаренную) часть перловки, положите сушеные грибы (по желанию) и варите в течение 30 мин. Положите обжаренную луково-перловую смесь и варите при слабом кипении еще 10 мин. Дав супу некоторое время постоять с закрытой крышкой (не меньше 30 мин.), снова его подогрейте и подайте на стол. Обжаренная перловка сохранит свою форму, остальная же часть крупы разварится до кашеобразного состояния и загустит суп.

LOUIS SZATHMARY
THE CHEF'S SECRET COOKBOOK



КИСЛО-СЛАДКИЙ КАПУСТНЫЙ СУП

На 6 порций

Небольшой кочан (без кочерыжки, мелко нашинкованный)	1
Навар или бульон (*см. с. 163*)	1,5 л
Томатный сок либо протертые через сито помидоры	150 мл
Яблоки, очищенные и натертые	3
Луковица, натертая	1
Соль, перец	
Лимонный сок	2—3 ст.л.
Сахар	

Налейте в кастрюлю бульон и томатный сок и доведите до кипения. Положите капусту, тертые яблоки и лук, закройте крышкой и варите на малом огне в течение 30 мин. Приправьте солью и перцем, а перед самой подачей на стол — лимонным соком и сахаром по вкусу.

FLORENCE GREENBERG JEWISH COOKERY



КАПУСТНЫЙ СУП СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

Ch'ing Ts'ai Ma Ku Tang

Вместо китайской капусты можно взять горчичные побеги, кресс водяной или салат-латук. Свежие грибы можно заменить на сушеные, предварительно их вымочив. Чтобы получилось сытное блюдо, способное заменить полный обед, в суп можно положить 10—20 кусков прожаренного пшеничного глютена (в этом случае необходимо добавить приправы). В дополнение к жареному глютену можно бросить 60 г предварительно вымоченной рисовой лапши — тогда у вас получится суп из клейковины с рисовой лапшой.

На 4 порции

Грибы, нарезанные ломтиками	75 г
Китайская капуста, порезанная на куски по 2,5 см	150 г
Арахисовое или кукурузное масло	1 ст.л.
Вода	3/4 л
Соль	

Возьмите кастрюлю, в которой блюдо потом будет подано на стол, и хорошо ее нагрейте. Влейте масло, положите грибы и пожарьте, непрерывно мешая, до неполного размягчения. Положите капусту и жарьте, помешивая, еще в течение 2 мин. Влейте воду, доведите до кипения и варите продукты с открытой крышкой в течение 2—3 мин. (или пока капуста не станет мягкой). Положите по вкусу соль и подайте на стол, не давая супу остыть.

FLORENCE LIN FLORENCE LIN'S CHINESE VEGETARIAN COOKBOOK

ОВОЩНОЙ СУП С ГРИБАМИ

Julienne aux Champingons

На 3—4 порции

Грибы, порезанные соломкой	125 г
Морковь, порезанная соломкой	1—2
Репа, порезанная соломкой	2
Лук-порей (с обрезанными верхушками), порезанный соломкой	2 побега
Капустные листья, порезанные соломкой	3—4
Сливочное масло	60 г
Бульон из-под потофе (либо обычный говяжий)	1 л
Гренки	

Распустите в кастрюле на среднем огне сливочное масло, положите все подготовленные продукты (кроме грибов) и жарьте до размягчения (цвет овощей не должен успеть измениться). Влейте бульон, накройте кастрюлю крышкой и варите при слабом кипении до полной готовности продуктов (около 30 мин.). За 10 мин. до подачи на стол бросьте грибы и, пока они варятся, слегка обжарьте в сливочном масле немного нарезанного кубиками хлеба. Получившиеся гренки положите на дно подогретой супницы, влейте суп и подавайте на стол.

MME JEANNE SAVARIN (EDITOR)
LA CUISINE DES FAMILLES

СУП ИЗ ПОМИДОРОВ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Minestra di Pomidoro

Для приготовления кростини (crostini) пропитайте ломтики хлеба растопленным сливочным маслом, густо посыпьте тертым сыром пармезан и поставьте на 10 мин. в духовку, установив ее на средний жар. Каждый ломтик хлеба можно увенчать филе анчоуса.

На 4 порции

Помидоры, очищенные от кожицы и порезанные	750 г
Оливковое масло	6 ст.л.
Зубок чеснока, истолченный	1
Порезанная зелень петрушки, базилика или майорана	1 ст.л.
Мясной либо куриный бульон или навар (*см. с. 164*)	1/2 л
Соль, перец	
Сахар	
Кростини (по желанию)	

Потушите порезанные помидоры в оливковом масле до кашеобразного состояния, положите чеснок и петрушку (можно базилик или майоран) и тушите в течение 5 мин. После

этого влейте бульон, положите соль и перец и бросьте щепотку сахара. Суп следует варить не долее 5 мин.: в этом случае помидоры полностью сохраняют свой душистый аромат. В летнее время суп можно подать охлажденным и сопроводить горячими кростини с сыром и анчоусами.

ELIZABETH DAVID ITALIAN FOOD

СУП ИЗ ПОМИДОРОВ ПО-АЛЖИРСКИ

Cherbah

На 4 порции

Помидоры (очищенные от кожицы и семян), крупно порезанные	4
Луковицы, крупно порезанные	4
Сливочное масло	30 г
Большой побег курчавой мяты, крупно порезанный	1
Стручки свежего жгучего перца (очищенные от семян), мелко порезанные	2—3
Соль, перец	
Горячая вода	1 л
Баранина или мясо ягненка (лопатка либо шея)	350 г
Курага	125 г
Вермишель	60 г

В большой кастрюле обжарьте в сливочном масле помидоры и лук с мятой и жгучим перцем. Приправьте солью и черным перцем. Когда продукты слегка подрумянятся, влейте воду, положите мясо и курагу и варите без крышки при слабом кипении примерно 1,5 ч. Извлеките мясо, отделите от костей, мелко порежьте и положите обратно в суп. Бросьте вермишель и варите еще 10 мин. (либо до готовности вермишели). Готовый суп подавайте на стол.

MRS.C F LEYEL AND MISS OLGA HARTLEY
THE GENTLE ART OF COOKERY



СУП ИЗ СМЕСИ ОВОЩЕЙ

Il Minestrone alla Milanese

Летом этот суп можно подавать холодным, увенчав ломтиками очень постного бекона, сваренного в этом же супе. Свежий бекон можно заменить свиной шкуркой; суп будет более наваристым, если перед самым концом варки положить в него корочки от сыра пармезан.

На 8 порций

Сливочное масло	100 г
Мелкие луковицы, порезанные	2
Лук-порей, порезанный	1 побег
Свежий бекон, бланшированный и нарезанный крупными кубиками	100 г
Пучок пряных трав из петрушки, лаврового листа и розмарина	1
Помидоры (очищенные от кожицы и семян), крупно порезанные	200 г
Соль, свежесмолотый перец	
Картофель, морковь и кабачки, порезанные кубиками	по 100 г
Лущеные бобы и горох	по 100 г
Листовой сельдерей, мелко порезанный	1
Свежая зерновая фасоль (или 150 г сушеной фасоли, вымоченной и отваренной)	200 г
Телячий или куриный бульон (*см. с. 164*)	2 л
Рис	200 г
Зеленая капуста (средних размеров кочан, удалить кочерыжку, обварить, пошинковать)	1/2 кочана
Листья базилика	6
Веточки петрушки	6
Зубчики чеснока	6
Свеженатертый сыр пармезан	

Распустите в большой кастрюле 40 г сливочного масла и на малом огне потушите под закрытой крышкой бекон, лук-порей, репчатый лук и букет гарни в течение 15—20 мин. Удалите букет гарни, положите порезанные томаты, приправьте по вкусу солью и перцем. Положите в другую кастрюлю остаток масла и потушите в нем нарезанные кубиками овощи, бобы, горох, сельдерей и зерновую фасоль в течение 8 мин. Готовые овощи переложите в первую кастрюлю, поджарьте в течение нескольких минут и влейте бульон. Закройте крышкой и варите при слабом кипении на среднем огне 30—40 мин. или до размягчения зерновой фасоли. Увеличьте огонь и положите сначала рис, затем капусту. Варите без крышки на среднем огне в течение 15—20 мин. За несколько минут до того, как снять кастрюлю с огня, мелко порежьте базилик, петрушку и чеснок и положите в суп. Подавайте на стол с сыром пармезан.

GIANNI BRERA AND LUIGI VERONELLI
LA PACCIADA



ОВОЩНОЙ СУП С БАЗИЛИКОМ И ЧЕСНОКОМ

Soupe au Pistou

На 4—6 порций

Средних размеров лук-порей (только светлые и наиболее нежные зеленые части стебля), порезанный поперек	2
Лук репчатый, мелко порезанный	175 г
Морковь, разрезанная в длину на 4 части (слишком жесткие сердцевинки необходимо удалить) и порезанная тонкими ломтиками	175 г
Картофель, разрезанный в длину на 4 части и порезанный ломтиками	350 г
Зимний кабачок, очищенный от кожуры и семян и порезанный крупными кубиками	300 г
Лущеная белая фасоль (свежая, либо 175 г сушеной белой фасоли, вымоченной в воде и отваренной)	500 г
Букет гарни (должен включать черешок сельдерея)	1
Соль	
Кипящая вода	2,5 л
Свежая зеленая фасоль (у стручков необходимо удалить кончики, затем, беря сразу по нескольку штук, нарезать стручки поперек кусочками по 1 см)	175 г
Маленькие плотные кабачки, нарезанные ломтиками по 5 мм	2—3
Макаронные рожки	90 г

Писту (Pistou)

Крупные зубки чеснока	4
Листья и цветки базилика	60 г
Соль, свежесмолотый перец	
Свеженатертый сыр пармезан	примерно 90 г
Спелый помидор средних размеров (очищенный от кожицы и семян), крупно порезанный	1
Оливковое масло	примерно 300 мл

Положите лук-порей, репчатый лук, морковь, картофель, зимние кабачки, белую фасоль и букет гарни в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, закройте крышкой и варите на среднем огне в течение 30 мин. Попробуйте фасоль на готовность и, если нужно, поварите еще некоторе время (либо до тех пор, когда фасоль уже будет разминаться с легким усилием, но еще не начнет развариваться). Положите зеленую фасоль, тонко порезанные кабачки и макароны и варите еще 15 мин., в зависимости от качества макарон (которые должны быть готовы, но не успеть развариться), а также от плотности зеленой фасоли.

Пока суп варится, следует приготовить писту. В достаточно вместительную посуду (лучше всего взять большую литровую мраморную ступку для приготовления айоли) положите чеснок, базилик, соль и перец и истолките при помощи деревянного пестика до состояния пасты, чередуя вертикальные удары с растирающими движениями. Положите немного сыра пармезан и разотрите его, пока не получится очень густая масса, затем положите примерно треть порезанных помидоров и тоже тщательно разотрите. Продолжая толочь, добавьте сыра, влейте немного оливкового масла, опять положите кусочки помидоров и так далее, пока с последней порцией сыра у вас не образуется почти текучая смесь. Не прекращая действовать пестиком, постепенно влейте остаток оливкового масла. Подлинной эмульсии вы не получите (этого и не нужно), так что перед каждой подачей писту на стол его необходимо тщательно перемешивать.

Суп подавайте очень горячим, почти кипящим. Поставьте на стол ступку с соусом и предложите гостям положить в свой суп по небольшому половнику писту (или по 1—2 столовых ложки, в зависимости от вкуса) и размешать его.

RICHARD OLNEY SIMPLE FRENCH FOOD

СОБРОНАДА: ГУСТАЯ ДЕРЕВЕНСКАЯ ПОХЛЕБКА

La Sobronade

На 6 порций

Сушеная зерновая фасоль (белая), предварительно замоченная на ночь	750 г
Ветчина, порезанная кубиками	250 г
Свинина с прослойками, порезанная кубиками	500 г
Репа, нарезанная ломтиками	1
Свиное сало, порезанное	125 г
Картофель, порезанный ломтиками	2—3
Морковь, порезанная ломтиками	3—4
Черешок сельдерея, порезанный кубиками	1
Большой букет гарни	1
Луковица с воткнутыми гвоздичными почками	1
Зубчики чеснока, мелко порезанные	2
Петрушка, порезанная	2 ст.л.
Соль, перец	
Горячая вода	1,5 л
Тонкие хлебные ломтики	

Положите в суповую кастрюлю фасоль и залейте водой, чтобы она покрыла зерна. Положите ветчину и свинину и доведите воду до кипения. Половину порезанной репы обжарьте в свином сале до золотистого цвета и положите в кастрюлю с фасолью. Следом бросьте оставшуюся часть ре-

пы, карофель, морковь, сельдерей, букет гарни, лук, чеснок и петрушку. Приправьте солью и перцем, влейте горячую воду и снова доведите до кипения. Закройте суп крышкой и варите на малом огне в течение 2,5 ч. Суп должен получиться густым и равномерно плотным. Перелейте его в супницу с уложенными на дно ломтиками хлеба.

LA FRANCE À TABLE

ДЕРЕВЕНСКИЙ МИНЕСТРОН ПО-ТОСКАНСКИ

Minestrone alla Contadina

Минестрон по-тоскански, как правило, варят в большом количестве, чтобы хватило на следующий день для приготовления *риболита*. Буквально *риболита* означает «вскипяченный повторно». Чтобы получить это блюдо, минестрон оставляют на ночь, давая ему еще больше загустеть, потом доводят до кипения и варят около 1 мин. После этого его размешивают деревянной ложкой и разминают все кусочки хлеба, чтобы суп стал однородным. Готовый риболита разливают половником в отдельные миски и добавляют в каждую порцию по 2 чайные ложки хорошего оливкового масла.

На 6—8 порций

Сушеная фасоль каннелини (либо любая белая фасоль), замоченная на ночь в воде	250 г
Соль	
Вода, слегка подсоленная	2—3 л
Сырокопченая ветчина или 30 г свежего бекона и 60 г вареной ветчины	90 г
Оливковое масло	6 ст.л.
Крупная луковица красного лука, крупно порезанная	1
Черешок сельдерея, крупно порезанный	1
Крупные зубки чеснока, порезанные	2
Морковь, крупно порезанная	1
Веточки гладколистной петрушки, порезанные	7—8
Мелкая савойская капуста (кочан поделить на 4 части, удалить кочерыжку и пошинковать)	1/2 кочана
Огородная капуста (листья отделить от черенков и пошинковать)	1 кг
Картофель, порезанный кубиками	1
Помидоры, очищенные от кожицы	250 г
Швейцарский мангольд (листья отделить от черенков и пошинковать)	500 г
Свежесмолотый перец	
Полежавший несколько дней хлеб, нарезанный большими толстыми ломтями (либо 9—12 ст. л. гренок)	12 ломтей
Свеженатертый сыр пармезан	6—8 ст.л.

Замоченную фасоль откиньте на дуршлаг, положите в большую жаропрочную кастрюлю с двумя литрами подсоленной воды и отварите вместе с копченой ветчиной либо с беконом и вареной ветчиной. По мере варки фасоль будет постепенно впитывать воду, поэтому через небольшие промежутки времени в кастрюлю необходимо добавлять воду, чтобы в конце варки осталось столько же воды, сколько было в начале. Когда фасоль станет мягкой (приблизительно через час), снимите ее с огня и оставьте настаиваться в собственном бульоне.

Разогрейте в кастрюле оливковое масло и в течение 12—15 мин. обжаривайте в нем лук, сельдерей, чеснок, морковь и петрушку. Когда овощи слегка подрумянятся, положите в кастрюлю капусту, картофель, помидоры и огородную капусту. Накройте крышкой и варите бульон 15 мин., затем бросьте нашинкованные листья швейцарского мангольда.

Из кастрюли с фасолью удалите мясо, затем приготовьте из двух третей фасоли пюре при помощи ручной мельницы, положите его в кастрюлю с овощами и варите при слабом кипении 30 мин., пока оба сорта капусты не будут почти готовы.

Слейте из оставшейся фасоли бульон и постепенно влейте его в кастрюлю с овощами.

Как только капуста того и другого сорта будет готова, положите в кастрюлю остаток фасоли. Снимите пробу на соль и перец, после чего поварите суп еще 5 мин.

Выложите дно супницы слоем хлебных ломтей и влейте два полных половника супа. Положите еще слой ломтей, затем еще и т. д., каждый раз обливая хлеб супом, до тех пор пока не закончится весь хлеб. Вылив остаки супа в супницу, накройте ее крышкой и дайте блюду постоять 20 мин. После того как минестрон разлит по мискам, посыпьте каждую порцию столовой ложкой тертого пармезана.

Если же вместо хлеба вы используете гренки, то перед подачей на стол дайте супу постоять 20 мин., затем бросьте в каждую суповую миску полторы столовые ложки гренков и разлейте суп. Посыпьте порции пармезаном.

GIULIANO BUGIALLI THE FINE ART OF ITALIAN COOKING



КАШТАНЫ В МОЛОКЕ

Nouzillards

Это блюдо обычно подают в деревне зимой на ужин. Вместо молока можно взять подслащенное белое молодое вино.

На 4 порции

Каштаны	1 кг
Соленая вода	
Молоко	1 л

Разрежьте каштаны, влейте соленую воду, чтобы она закрыла плоды, и варите до готовности (примерно 30 мин.). Отваренные каштаны откиньте на дуршлаг, очистите от кожуры, снимите кожицу, затем разложите по подогретым суповым мискам и залейте молоком (горячим или холодным). Блюдо едят ложкой.

ROGER LALLEMAND LA VRAIE CUISINE D'ANJOU ET DE LA TOURAINE

РИСОВЫЙ СУП С КАШТАНАМИ

Minestra di Castagne e Riso

Фонтина — полумягкий сыр из итальянской области Валле д'Аоста. Сыр грюйер послужит для него вполне подходящей заменой.

На 8 порций

Сушеные каштаны, замоченные на ночь	500 г
Рис	400 г
Соль	
Вода	2 л
Сливочное масло	50 г
Сыр фонтина, нарезанный тонкими ломтиками	100 г
Молотая корица	

Налейте в кастрюлю воду, посолите и слегка подогрейте. Положите каштаны, закройте крышкой и варите при слабом кипении до мягкости, то есть около 1,5 ч. Положите рис и варите до готовности (около 20 мин.). Положите сливочное масло и сыр, снимите пробу на соль и слегка посыпьте корицей. Хорошо размешайте суп, чтобы сыр растаял, затем подавайте на стол.

LAURA GRAS PORTINARI CUCINA E VINI DEL PIEMOMTE E DELLA VALLE D'AOSTA

СУПЫ ДЛЯ РАЧИТЕЛЬНОЙ ХОЗЯЮШКИ

Soupes de la Bonne Ménagère

На 6 порций

Вода	2,5 л
Кости от жареного мяса	
Остовы от сырых или отваренных куриных тушек	
Морковь	3
Репа	1
Луковица (с двумя-тремя воткнутыми гвоздичными почками)	1
Соль	
Букет гарни	1шт.
Кочан капусты (удалите кочерыжку, листья крупно нашинкуйте)	1
Сердцевинки сельдерея, нарезанные соломкой	2
Капустные листья, нарезанные соломкой	2
Лук-порей, нарезанный соломкой	3—4
Сливочное масло	30 г
Крупный спелый картофель	3—4
Нарезанный ломтиками хлеб	

Налейте воду в суповую кастрюлю, посолите и положите кости, куриные остовы, морковь, репу, луковицу и букет гарни. Накройте крышкой и варите при очень слабом кипении в течение 3 ч. За час до подачи на стол отлейте половину бульона и сохраните до следующего дня. Оставшийся бульон процедите, положите нашинкованную капусту и продолжайте варить до готовности. Подавайте как капустный суп.

На следующий день слегка обжарьте в сливочном масле сельдерей, капустные листья и лук-порей на среднем огне. Когда овощи будут наполовину готовы (они должны приобрести золотистый цвет), влейте оставшийся со вчерашнего дня бульон и положите картофель, не разрезая его. Варите до готовности картофеля (около 40 мин.), затем разомните картофель деревянным пестиком или картофеледавилкой. Положите в супницу ломтики хлеба, залейте их супом и подавайте на стол.

L.E. AUDOT LA CUISINIERE DE LA CAMPAGNE ET DE LA VILLE

СУП МАТУШКИ ОНЕСИМ

Soupe de la Mère Onésime

Этот суп можно сделать очень сытным, поэтому его считают традиционным горячим завтраком для охотников. Чтобы сообщить бульону большую крепость, в него кладут кости от жареного мяса, птичьи остовы и оставшиеся от приготовления мяса и овощей соки. Подойдут также кости ягненка, свинина, утка, дичь. Все продукты должны быть очень свежими; сырые кости необходимо предварительно подрумянить в горячей духовке.

На 6—8 порций

Свиное сало или жир	1 ст.л.
Морковь, тонко нарезанная	100 г
Репа, тонко нарезанная	100 г
Лук-порей (только светлые части стеблей), тонко нарезанный	50 г
Капуста, тонко нарезанная	50 г
Вода либо бульон *(см. с. 164)*	1,5 л
Мясные кости или остовы птичьих тушек (по желанию)	
Букет гарни	
Колотый сахар	1 кусочек
Белая зерновая фасоль (свежая)	90 г
Крупный зеленый горох	75 г
Стручковая фасоль, измельченная	50 г
Вареная или сухая свиная колбаса	1 кг
Соль, перец	

В большой толстостенной кастрюле растопите свиное сало или жир и в течение 10 мин. потушите в нем морковь, репу, лук-порей и капусту под плотно закрытой крышкой (овощи не должны подрумяниться). Влейте в кастрюлю половину всей воды или бульона, положите кости и птичьи остовы, если вы их используете. На сильном огне доведите жидкость до кипения, снимите, если необходимо, пену и затем положите пучок трав и сахар. Накройте крышкой и варите при слабом кипении 45 мин.

Если вы используете мелкие или раздробленные кости, суп на данном этапе необходимо слить через сито. Отваренные овощи нужно превратить в пюре. Вытерев кастрюлю, снова перелейте в нее суп и положите протертые овощи. Влейте в кастрюлю остаток жидкости и положите колбасу, горох, зерновую и стручковую фасоль. Опять доведите суп до кипения и, уменьшив огонь, варите при слабом кипении еще 45 мин.

Перед подачей на стол удалите из супа кости и букет гарни. Снимите с поверхности жир, положите приправы, затем нарежьте колбасу ломтиками и бросьте их в супницу или подайте отдельно. Положите в суп свежий или молотый перец, либо предложите гостям приправить им свою порцию.

MADAME SAINT-ANGE LA CUISINE DE MADAME SAINT-ANGE

ШОТЛАНДСКАЯ ПОХЛЕБКА

Для усиления аромата в бульон можно положить овощи. Через час после начала варки их следует удалить, а за тридцать минут до ее окончания положить свежую порцию овощей, которая и будет подана вместе с супом на стол. К овощам можно присовокупить букет гарни, традиционно содержащий свежие или сушеные лепестки бархатцев.

На 8 порций

Шея либо лопатка от барана или ягненка, очищенная от жира	от 750 г до 1 кг
Вода	2 л
Перловая крупа, промытая и замоченная на 2 часа	60 г
Лущеный горох (либо 60 г сушеного гороха, промытого и замоченного на ночь)	150 г
Соль	
Репа, порезанная кубиками	150 г
Морковь, порезанная кубиками	150 г
Небольшая луковица, порезанная	1
Лук-порей (только светлая часть стебля), порезанный	1 побег
Капуста белокочанная (удалить кочерыжку, листья пошинковать)	250 г
Перец	
Порезанная петрушка	1 ст.л.

Положите баранину в большую кастрюлю с водой и перловой крупой. Если вы используете сушеный горох, положите и его тоже. Посолите, доведите до кипения и снимите пену, затем накройте крышкой и варите при слабом кипении около 1 ч. После этого положите все остальные овощи, за исключением капусты. Суп должен кипеть еще не менее двух часов. Как только баранина будет готова, извлеките ее из бульона, отделите мясо от костей и положите снова в суп. За 10 мин. до конца варки бросьте капусту. Снимите с поверхности жир, положите по вкусу приправы, а перед самой подачей на стол бросьте петрушку. Подавайте очень горячим.

F MARIAN McNEILL THE SCOTS KITCHEN

ПОХЛЕБКА ИЗ СВИНЫХ РЕБЕР

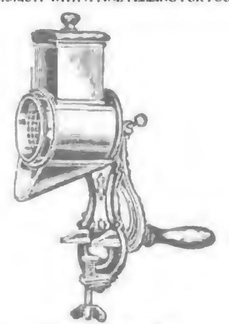
Эта шотландская похлебка традиционно подается вместе с овсяными лепешками.

На 6 порций

Свиные ребрышки, оставшиеся от приготовления бескостных отбивных или жаркого	12 и более
Перловая крупа, замоченная на ночь	200 г
Соль, перец	
Вода	2 л
Крупная луковица, мелко порезанная	1
Картофель, нарезанный	12

Положите свиные кости, перловую крупу, соль и перец в кастрюлю с водой, закройте крышкой и варите при слабом кипении примерно 2 ч. После этого положите лук и картофель и варите еще 30 мин. Когда суп будет готов, удалите из него кости и подавайте на стол.

JANET MURRAY WITH A FINE FEELING FOR FOOD



СУП ИЗ ИНДЕЙКИ

На 6 порций

Холодный остов жареной индейки с остатками начинки и подливки	1
Вода	около 2 л
Мука, разведенная водой до кашицы	2 ч.л.
Соль, перец	

Положите в кастрюлю остов индейки, начинку и подливку, налейте холодной воды, чтобы она закрыла продукты, и доведите до кипения. Варите продукты при слабом кипении от 3 до 4 ч., после чего снимите кастрюлю с огня и оставьте стоять до завтрашнего дня. Удалите весь жир и процедите бульон, чтобы отсеять кости. Поставьте суп на огонь, доведите до кипения, затем слега загустите мукой, предварительно разведя ее водой. Положите по вкусу специи. От костей индейки отделите все мясо, положите в кастрюлю и, доведя суп до кипения, подайте его на стол.

OHIO USA HOUSEWIVES COMPANION, 1876

ЛУКОВИЧНИК (КУРИНЫЙ СУП С ЛУКОМ)

На 8—10 порций

Крепкий куриный бульон	2 л
Лук-порей, тонко нарезанный	4—6 побегов
Овсяная мука	30 г
Вода	100 мл
Соль, перец	
Сливки	1/4 л
Порезанная петрушка	2 ст.л.

Доведите бульон до кипения и положите лук-порей. Смешайте овсяную муку с водой, положите в бульон, приправьте солью и перцем, закройте крышкой и варите до тех пор, пока лук не станет мягким. Снимайте, по мере образования, пену. В подогретую супницу влейте сливки, бросьте петрушку и залейте кипящим супом.

JANET MURRAY
WITH A FINE FEELING FOR FOOD



ЛУКОВИЧНИК

Рецепт луковичника, как всякий давно применяемый суповой рецепт, допускает различные отступления от основной методики. Первая порция лука-порея может быть удалена из кастрюли перед тем, как будет положена вторая его порция. Если побеги порея старые и жесткие, то перед началом варки их необходимо бланшировать. Вываренную птичью тушку можно извлечь из кастрюли, отделить мясо от кожи и костей и положить снова в суп.

На 8 порций

Тушка суповой птицы (со связанными ножками и крылышками)	1
Лук-порей, очищенный, промытый и порезанный ломтиками	1 кг
Крепкий или обычный бульон (*см. с. 164*) либо вода	2 л
Букет гарни (1 почка гвоздики, 1 пластинка мускатного цвета, 1 веточка петрушки, 6 перечных зерен)	
Соль	
Свежесмолотый душистый перец	
Чернослив	12

Птичью тушку поместите в большую кастрюлю вместе с 3—4 побегами лука-порея и залейте бульоном или водой. Если вы используете воду, положите букет гарни, предварительно обернув его куском тонкой ткани. Доведите жидкость до кипения, снимите пену и варите на малом огне 2 ч., пока птица не станет мягкой. После этого тушку необходимо извлечь из кастрюли и очистить суп от жира. Теперь порежьте оставшийся лук-порей на тонкие ломтики и бросьте в суп. Положите по вкусу соль и душистый перец и варите при очень слабом кипении до тех пор, пока лук не станет мягким. За полчаса до подачи на стол положите чернослив. Перед тем как разлить суп по тарелкам, в него можно добавить немного измельченного птичьего мяса.

F MARIAN McNEIL THE SCOTS KITCHEN

ОВСЯНАЯ ПОХЛЕБКА С ЛУКОМ

Brotchan Roy

На 2 порции

Лук-порей, почищенный и порезанный	125 г
Овсяная мука	30 г
Жидкая основа (вода, молоко, мясной или овощной бульон)	1/2 л
Сливочное масло	15 г
Соль, перец	
Толченый мускатный цвет	
Порезанная петрушка	1 ч.л.

В кастрюлю с жидкой основой положите сливочное масло, доведите все до кипения и всыпьте, помешивая, овсяную муку. В кипящую жидкость бросьте лук-порей, приправьте солью, перцем и щепоткой толченого мускатного цвета. Закройте крышкой и варите при слабом кипении 45 мин. Бросьте петрушку, проварите еще 3 мин. и подавайте на стол.

FLORENCE IRWIN IRISH COUNTRY RECIPES

СУП ИЗ КУРОПАТКИ

На 4—6 порций

Матерые шотландские куропатки, слегка пропеченные в духовке	2
Крепкий бульон	1 л
Соль	
Черный перец горошком	6 зерен
Белый перец горошком	2 зерна
Черешки сельдерея (по желанию)	2
Можжевеловые ягоды, слегка размятые (по желанию)	6—8
Сливочное масло	75 г
Овсяная мука грубого помола	60 г
Красное вино или портвейн (смешать с 1 ч.л. виски) либо 100 мл крепких сливок	1 ст.л.

Обрежьте с тушек все мясо. Отложите в сторону 2 грудных филе, остальное истолките в ступке. Кости положите в кастрюлю с крепким бульоном. Если нет бульона, используйте

воду с мозговой костью либо с 3—4 ломтиками бекона с прослойками. Доведите жидкость до кипения, снимите пену, посолите и бросьте перец. Положите сельдерей и можжевеловые шишечки, если вы их используете, затем накройте суп крышкой и варите в течение 2 ч., после чего слейте его через сито.

Распустите 60 г сливочного масла и поджарьте овсяную муку до коричневато-желтого цвета. Разбавьте муку небольшим количеством бульона до состояния густых сливок. Влейте смесь в кастрюлю с супом, положите истолченное мясо куропаток и варите на малом огне еще 20 мин. Грудные филе порежьте кубиками, поджарьте на остатке масла и тоже бросьте в суп. В заключение влейте смесь вина и виски либо порцию густых свежих сливок.

F MARIAN McNEILL THE SCOTS KITCHEN



ПЕРЛОВЫЙ СУП ИЗ ГОЛУБЕЙ

Soupe de Pigeon à l'Orge

В этом супе воду можно заменить бульоном. В конце варки разрезанные на четыре части голубиные тушки можно извлечь из супа, отделить мясо от кожи и костей, порезать мясо кубиками и положить снова в кастрюлю. Если позволяет время года, в суп для большего аромата кладут свежий горох.

На 6 порций

Крупные голуби, ощипанные, опаленные и разрезанные начетверо	2
Перловая крупа	6—8 ст.л.
Сливочное масло	60 г
Крупная луковица, мелко порезанная	1
Морковь, порезанная кубиками	2
Вода	1,5 л
Соль	2 ч.л.
Перец	
Лавровый лист	1
Свежий лущеный горох (по желанию)	4—6 ст.л.

В большой кастрюле распустите сливочное масло, положите лук и поджарьте в течение нескольких минут на малом огне. Положите голубиные тушки, поджарьте в течение 8—10 мин., затем влейте воду и бросьте морковь, перловую крупу, соль, перец и лавровый лист. Закрыв крышкой, варите на малом огне примерно час с четвертью либо пока голуби не станут очень мягкими. За 10 мин. до конца варки положите горох, если вы решили его использовать. Снимите пробу, добавьте, если нужно, приправ и подавайте на стол.

A ESCOFFIER LE CARNET D'ÉPICURE

СУП ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ

Из бычьих хвостов можно приготовить недорогой и очень питательный суп, но он может получиться довольно пресным на вкус, если не добавить в него немного ветчины, копченых свиных ножек, или каких-либо других мясных продуктов. Если вы не хотите использовать мясо, то для придания супу остроты можно обжарить до светло-коричневого цвета лук, репу и морковь, затем положить их в суп.

На 12 порций

Небольшие бычьи хвосты общим весом 1—2 кг, промытые и вымоченные в воде в течение 15 мин.	2—3
Копченая свиная ножка, либо ляжка весом примерно в 750 г	1
Вода либо говяжий бульон	4 л
Соль	
Средних размеров морковь	4
Луковицы	2—4
Букет гарни	
Верхушки сельдерея	1
Гвоздика	6—8 почек
Черный перец горошком	1/2 ч.л.
Аррорут либо рисовая мука	1 ст.л.
Красный перец	

Положите в большую кастрюлю бычьи хвосты со свиной ножкой или ляжкой и залейте водой или бульоном. Медленно доведите жидкость до кипения, бросьте 40 г соли и варите, снимая пену по мере ее появления. После того как пена перестанет образовываться, положите морковь, лук, букет гарни, сельдерей, репу, гвоздику и черный перец. Варите продукты на малом огне 3—3,5 ч. Извлеките отваренные хвосты из кастрюли, процедите бульон и снимите жир с его поверхности. Хвосты разделите по отдельным суставам и положите в оставшиеся в кастрюле 2 л бульона. Когда бульон начнет закипать, всыпьте, размешивая, аррорут, предварительно смешав его с красным перцем и солью, чтобы сообщить супу необходимую остроту. Подавайте на стол очень горячим.

Когда хвосты вывариваются до такой степени, что их мякоть отделяется от костей, то получается чрезвычайно крепкий навар, который после охлаждения может превратиться в густой холодец. Если этот крепкий навар процедить, загустить и хорошо приправить специями, кетчупом или каплей вина, то, как утверждают некоторые знатоки, у вас выйдет суп еще вкуснее, чем описанный выше.

ELIZA ACTON MODERN COOKERY

ПСЕВДОЧЕРЕПАХОВЫЙ СУП

Soupe Fausse Tortue

Мякоть от телячей головы — ее часто продают уже отделенной от костей и свернутой в рулет — можно заменить двумя телячьими голяшками того же веса (именно они и указаны в рецепте). Если вместо бульона используется вода, количество говядины следует удвоить. Классический набор трав для черепахового супа — базилик, чабрец, лавровый лист и майоран (все по возможности в свежем виде). В данный рецепт добавлены шалфей, чабер и розмарин, назначение которых — приблизить вкус телячьих голяшек или головы к вкусу черепахового мяса, так как единственное, по сути дела, сходство между ними — в нежности и густой студенистости, присущих тому и другому виду мяса.

На 12—14 порций

Сливочное масло	30 г
Луковица	1
Морковь, порезанная	2
Телячья ножка	500 г
Говяжья нога, разрезанная на небольшие куски	1 кг
Телячьи голяшки, разрубленные, ошпаренные и прополощенные в воде	2
Вода	4 ст.л.
Бульон либо вода	4 л
Гвоздичные почки	2
Черный перец горошком	1/2 ч.л.
Лавровый лист	1
Мука	1 ст.л.
Размятые помидоры	4 ст.л.
Лук-шалот, мелко порезанный	1
Чабрец, шалфей, чабер, розмарин, базилик, майоран	по 1 веточке
Мадера	100 мл
Грибы (порезанные и слегка обжаренные в сливочном масле)	60 г
Красный перец	
Сваренные вкрутую яичные желтки (измельченные)	5—6

В большой кастрюле с массивым дном распустите половину сливочного масла, положите лук, морковь, телячью ножку, говядину и телячьи голяшки. Влейте 4 столовых ложки воды, закройте крышкой и варите на малом огне до тех пор, пока вода полностью не испарится, а мясо слегка не подрумянится, то есть от 30 до 40 мин. Влейте бульон или воду и положите гвоздику, черный перец и лавровый лист. Доведите жидкость до кипения, накройте крышкой, оставив небольшой зазор, и варите при очень слабом кипении до размягчения мяса (примерно 3 ч.). Извлеките телячьи голяшки, отделите мясо от костей, выложите его на тарелку, придавите сверху грузом и оставьте остывать. Бульон процедите, уберите куски говядины и телячьей ножки, затем очистите бульон от жира.

В большой кастрюле распустите остаток масла, всыпьте и размешайте муку, потом влейте бульон и положите размятые помидоры. Варите на самом слабом огне около 30 мин., удаляя пленку, появляющуюся на поверхности супа. Одновременно положите в маленькую кастрюлю лук-шалот и пряные травы, влейте мадеру и варите 5 мин. под закрытой крышкой. Порежьте срезанное с телячих голяшек мясо мелкими кубиками и сложите в отдельную кастрюлю. Настоявшееся на травах вино процедите, влейте в кастрюлю с мясом, положите грибы и поставьте в теплое место.

Очистите суп от остатков жира, приправьте красным перцем, затем слейте через сито в подогретую супницу и влейте травяной настой с порезанным мясом и грибами. Подавайте на стол, заправив измельченными яичными желтками.

JEAN DE GOUY LA CUISINE ET LA PATISSERIE BOURGEOISES

ЗЕЛЕНЫЙ БОРЩ

Borchtch Vert

Шкурку от бекона в этом рецепте можно заменить бычьим хвостом или нежирными свиными ребрышками. Бычий хвост положено варить несколько дольше, к тому же в бульон необходимо добавить соли. В конце варки мясо следует отделить от костей, порезать кубиками и снова бросить в суп.

На 6—8 порций

Шкурка от свежего бекона со слоем мяса, замочить на ночь, затем слить воду	250 г
Вода	2 л
Щавель (с удаленными жилками)	200 г
Шпинат, с обрезанными черенками (по желанию)	150 г
Сливочное масло	50 г
Репчатый лук, мелко порезанный и слегка обжаренный в сливочном масле	3
Мука	1 ст.л.
Картофель, порезанный	5—6
Соль	
Двойные сливки или сметана	200 мл
Яйца, круто сваренные и порезанные	3

Положите шкурку от бекона в воду и доведите до кипения. В другой кастрюле слегка потушите в сливочном масле щавель и шпинат (последний по желанию) до кашеобразного состояния, то есть примерно 10 мин. Положите лук и муку, размешайте, переложите смесь в суп и варите от 45 мин. до 1 ч. За 30 минут до окончания варки бросьте в суп картофель (он должен отчасти смягчить кислый вкус щавеля). После того как картофель сварится, извлеките из кастрюли шкурку с мясом, порежьте на порционные куски и снова бросьте в суп. Попробуйте, достаточно ли соли. Измельченные яйца и сливки подавайте на стол отдельно.

H WITWICKA AND S SOSKINE LA CUISINE RUSSE CLASSIQUE



МАЛИГАТОНИ

Слово «малигатони» происходит от тамильского *milakutanni* — «вода с перцем».

На 4—6 порций	
Суповая птица, разделанная на куски (или равное по весу количество ножек, окорочков, потрохов и костей от жареных птичьих тушек)	2 кг
Луковицы, нарезанные ломтиками	2
Сливочное масло	90 г
Свежий мягкий белый сыр или йогурт	175—250 г
Соль	
Вода	1,5 л
Гвоздичные почки	4
Лимонный сок	
Рис (отварной)	

Пряный состав кэрри (curry seasoning)	
Репчатый лук, мелко порезанный	4 ч.л.
Куркума, молотая	1 ч.л.
Чилийская смесь (молотый жгучий перец)	1 ч.л.
Имбирный корень, молотый	1/2 ч.л.
Чеснок, мелко порезанный	1/4 ч.л.
Семена кориандра, поджаренные и смолотые	1/2 ч.л.
Семена тмина, поджаренные и смолотые	1/4 ч.л.

Для приготовления пряной смеси кэрри истолките все его составляющие до пастообразного состояния. После этого подрумяньте лук в 60 г сливочного масла вместе с кусочками курицы. Положите, размешивая, сыр или йогурт, посолите, затем потушите продукты некоторое время, пока на дне кастрюли не образуется коричневатая корочка из загустевших соков. Влейте воду и оставьте продукты вариться. Тем временем в маленькой кастрюле распустите остаток сливочного масла, положите гвоздику и спустя несколько минут раскрошите ее деревянной ложкой. Влейте лимонный сок и, хорошо размешав в нем корицу, перелейте в кастрюлю с супом. Варите суп под закрытой крышкой около часа или дольше (в зависимости от возраста и жесткости курицы). Суп будет готов, когда мясо можно будет легко отделить от костей, которые потом нужно извлечь из кастрюли и выбросить. Добавьте в суп приправы, перелейте в супницу и подавайте на стол. В отдельной миске подайте отварной рис. Хотя в суп малигатони, вопреки указаниям некоторых рецептов, не входят яблоки, вы можете, если хотите, добавить к отварному рису, обязательно подаваемому к каждой трапезе, блюдо с мелкопорезанным яблоком, сбрызнутым лимонным соком.

JANE GRIGSON
ENGLISH FOOD

СУП ИЗ БАКЛАЖАНОВ ИЛИ КАБАЧКОВ

Sajur Terung atau Labu

Напоминающий имбирь лаосский порошок и листья кэрри можно приобрести в магазинах, специализирующихся на торговле пищевыми продуктами из Азии.

На 4 порции	
Небольшие баклажаны (или кабачки, цукини, крупные огурцы, тыква и т. п.), порезанные ломтиками или кубиками	2
Семена кориандра	1/2 ч.л.
Семена тмина	1/8 ч.л.
Миндальные орехи	3
Куркума	1/4 ч.л.
Стручки красного жгучего перца, свежего или сушеного (или 2 ч.л. молотого жгучего перца)	7
Арахисовое масло	2 ст.л.
Испанский репчатый лук, порезанный	1,5
Крупный зубчик честнока, порезанный	1
Тонкая полоска молодого свежего имбиря	1
Говядина или курятина, порезанная	2 ст.л.
Соль	
Лаосский порошок (по желанию)	1/4 ч.л.
Листья кэрри	2
Сушеный кокосовый орех (замоченный на 20 мин. в 400 мл горячей воды)	175 г
Бергамот или лимон	1/2 плода

Истолките в ступке или измельчите в кухонном комбайне кориандр, тмин, орехи, куркуму и сушеный или молотый жгучий перец. Подогрейте в кастрюле арахисовое масло и поджарьте лук и чеснок до золотистого цвета. Всыпьте измельченные специи и порезанный ломтиками свежий острый перец и размешайте. Положите мясо, посолите по вкусу, залейте водой, чтобы она закрыла продукты, и доведите до кипения. Бросьте лаосский порошок, положите листья кэрри и оставьте слабо кипеть без крышки в течение 15 мин. В отдельную посуду слейте воду из замоченного кокосового ореха, мякоть отожмите и выбросьте. Получившееся кокосовое молочко слегка посолите и кипятите на малом огне 10 мин. Под конец положите баклажаны или любые другие отобранные вами овощи и продолжайте варить без крышки до тех пор, пока они не станут мягкими. Снимите суп с плиты, выжмите в него половинку бергамота или лимона, размешайте и подавайте на стол.

ROSEMARY BRISSENDEN SOUTH EAST ASIAN FOOD

СУП ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ

Bruine Bonensoep

В зависимости от объема порций, суп подают либо как первое блюдо, либо как полный обед.

На 4—6 порций

Сушеная красная фасоль (замоченная на ночь и откинутая на дуршлаг)	500 г
Вода	3,5 л
Букет гарни (2 гвоздичных почки, 1 небольшой стручок красного жгучено перца, 1 лавровый лист), завернутый в муслин	1
Картофель, порезанный кубиками	250 г
Крупный репчатый лук, порезанный	1
Сливочное масло	60 г
Порошок кэрри	2 ч.л.
Соль, перец	
Уочестерширский соус	
Бекон, порезанный кубиками и поджаренный (по желанию)	30 г
Мелкие корнишоны, нарезанные ломтиками (по желанию)	8
Красное вино или мадера	8 ст.л.

Положите фасоль в котел, залейте водой, чтобы покрыть ею зерна, бросьте букет гарни из гвоздики, жгучего перца и лаврового листа. Медленно доведите воду до кипения, уменьшите огонь и варите при слабом кипении в течение часа. После этого положите картофель и варите еще 30 мин.

Тем временем распустите в сковороде сливочное масло и поджарьте порезанный лук до золотисто-коричневого цвета. Всыпьте, размешивая, порошок кэрри. Удалите из супа букет гарни и слегка разомните картофель и фасоль при помощи картофеледавилки, перемешав их с бульоном. Положите смесь из жареного лука и порошка кэрри и варите на малом огне еще примерно 20 мин., пока суп не загустеет. Приправьте по вкусу солью, перцем и уочестерширским соусом.

Вы можете добавить в суп поджаренный и нарезанный кубиками бекон, корнишоны и немного красного вина или мадеры. Суп подается на стол с гренками.

C A H HAITSMA MULIER-VAN BEUSEKOM (EDITOR) CULINAIRE ENCYCLOPEDIE

ИНДОНЕЗИЙСКИЙ РИСОВЫЙ СУП

Nasi tim voor 2 zieken

Этот суп получается очень густым, поэтому его обычно готовят в плотно закрытом котле, помещенном в другой закрытый котел, заполненный кипящей водой, — нечто вроде закрытой водяной бани.

На 2 порции

Сырой длинный рис (непромытый)	200 г
Куриные ножки	2
Куриный бульон (*см. с. 164*)	3/4 л

Мясные шарики

Постная говядина (измельченная)	200 г
Семена кориандра (порошок)	1/4 ч.л.
Семена тмина (порошок)	1/8 ч.л.
Тертый мускатный орех	1/8 ч.л.
Соль	
Яичный желток	1

Положите в суповую кастрюлю половину риса, затем смешайте все составляющие мясного фарша, скатайте из фарша небольшие шарики и уложите их поверх риса. Засыпьте шарики половиной оставшегося риса, положите сверху куриные ножки и засыпьте их остатками риса. Влейте бульон, плотно закройте кастрюлю крышкой, доведите суп до кипения и варите на очень слабом огне 2 ч. Подавайте суп очень горячим.

HUGH JANS VRIJ NEDERLANDS KOOKBOEK

СУП С КАТЫШКАМИ ИЗ МЯСА И РИСА

Yuvarelakia Soupa Avgolemono

На 6 порций

Измельченная говядина, телятина или ягнятина	500 г
Репчатый лук, натертый	1
Зубчики чеснока, размятые (по желанию)	2
Длинный белый рис	6 ст.л.
Порезанная петрушка	3 ст.л.
Порезанная мята, базилик или укроп	2 ст.л.
Сушеный орегано или чабрец	1 ч.л.
Соль, свежесмолотый перец	
Яйца	3
Вода либо крепкий или обычный бульон	1,25 л
Репчатый лук, порезанный	1
Черешок сельдерея, порезанный	1
Морковь, порезанная	1/2
Лимонный сок	3—5 ст.л.
Порезанная петрушка (по желанию)	2 ст.л.

Сложите в большую миску мясо, натертый лук, чеснок, рис, травы, соль, перец, а также одно слегка взбитое яйцо. Месите продукты несколько минут, затем вылепите из полученной смеси небольшие катышки в форме бочонков.

Налейте в суповую кастрюлю воду либо бульон, положите порезанные овощи, приправьте по вкусу солью и перцем. Доведите бульон до кипения, затем уменьшите огонь, положите катышки из риса и мяса, закройте крышкой и варите при

слабом кипении 30 мин. Убрав кастрюлю с огня, взбейте в течение 2 мин. два оставшихся яйца, затем, не переставая взбивать, осторожно влейте лимонный сок. Все так же взбивая, влейте понемногу несколько половников горячего супа, затем, вооружившись деревянной ложкой, переложите яично-лимонную смесь порциями в суп, каждый раз хорошо его размешивая. Поставив суп на малый огонь и продолжая мешать, дождитесь, когда суп слегка загустеет, не давая при этом ему закипеть. Суп подавайте на стол в горячем виде, заправив его измельченной петрушкой.

VILMA LIACOURAS CHANTILES THE FOOD OF GREECE

РИСОВЫЙ СУП

Soupa Rizi Avgolemono

На 4 порции

Рис	100 г
Крепкий говяжий или куриный бульон	1,5 л
Соль (по желанию)	
Яйца	2
Лимонный сок	2—3 ст.л.

Доведите до кипения говяжий или куриный бульон, положите рис, закройте крышкой и варите до готовности, примерно 20 мин. Если необходимо, посолите. Взбейте в миске яйца с лимонным соком и постепенно влейте 8 столовых ложек бульона, все время мешая смесь. Перелейте яично-лимонную смесь в кастрюлю с бульоном, затем подогрейте суп на очень слабом огне, непрерывно его помешивая, чтобы не дать закипеть. Готовый суп сразу подавайте на стол.

CHRISSA PARADISSIS THE BEST BOOK OF GREEK COOKERY

СУП АНТОНИО С ПУЛЬЧИНИ

Pulcini Zuppa all'Antonio

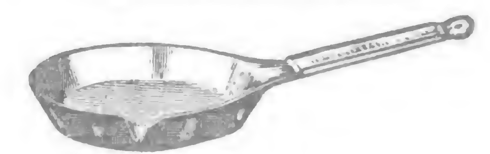
Пульчини являются разновидностью суповых макаронных изделий. Если у вас их нет, подойдут любые другие мелкие макаронные изделия.

На 4—6 порций

Пульчини	90 г
Сливочное масло	40 г
Зобная или поджелудочная железа теленка, порезанная кубиками	1
Морковь, порезанная	1
Соль	1/2 ч.л.
Свежесмолотый перец	
Донышки артишоков, порезанные кубиками	2
Куриный бульон (*см. с. 164*)	2 л
Гладколистная петрушка, порезанная	1 ст.л.

Распустите сливочное масло. Посыпьте солью с перцем кусочки моркови и телятины и обжарьте их до коричневого цвета. Всыпьте, размешивая, порезанные донышки артишоков и потушите их 5 мин. Отварите пульчини до частичной готовности и слейте из них воду. В отдельной кастрюле доведите куриный бульон до слабого кипения, всыпьте, помешивая, телятину с артишоками, положите пульчини и варите 5 мин. Подавайте на стол в подогретых суповых мисках, посыпав каждую порцию порезанной петрушкой.

JACK DENTON SCOTT THE COMPLETE BOOK OF PASTA



КАТАЛАНСКИЙ СУП

Sopa de Mandonghuilles a la Casolana

Пикада (*picada*) — испанская острая паста, родственная итальянскому песто.

На 4 порции

Чеснок, размятый	1/2 зубчика
Измельченная говядина	250 г
Порезанная петрушка	2 ст.л.
Соль, черный перец	
Мука	40 г
Растительное масло либо свиной жир для жарения	
Куриный бульон (*см. с. 164*)	1 л
Подрумяненные ломтики хлеба	4

Пикада (Picada)

Шафран (порошок)	1/4 ч.л.
Зубки чеснока	4
Соль	1/8 ч.л.
Фундук и миндаль, очищенные от скорлупы и поджаренные	по 30 г
Молотая корица	1/2 ч.л.
Зелень петрушки	2 веточки
Херес	1 ст.л.

Для приготовления пикады истолките вместе все сухие составляющие в ступке, влейте херес, затем разведите водой до состояния тонкой пасты. Смешайте говяжий фарш с чесноком, измельченной петрушкой, солью и перцем. Приготовьте из получившейся смеси небольшие шарики и обваляйте их в муке. Разогрейте в сковороде немного растительного масла либо свиного жира и слегка обжарьте в нем со всех сторон мясные шарики (до появления румяной корочки). В отдельной кастрюле доведите куриный бульон до кипения и положите ломтики подрумяненного хлеба. После того как хлеб раскиснет, бросьте в бульон мясные шарики, положите пасту пикада и варите на малом огне 15—20 мин.

ANNA MACMIADHACHÁIN SPANISH REGIONAL COOKERY

ХАРЧО

На 6 порций

Грудная часть туши барана или ягненка (мясо отделить от костей и порезать мелкими кубиками)	500 г
Вода	1,5 л
Соль	
Лук, мелко порезанный	100 г
Сливочное масло	60 г
Помидоры, размятые до пюре	30 г
Рис	100 г
Зубчик чеснока, размятый	1
Листья сельдерея, мелко порезанные	60 г
Маринованные сливы	60 г
Мелко порезанный укроп	2 ст.л.

Положите мясо в воду и доведите до кипения. Снимите пену, посолите, положите лук и снова доведите до кипения. Накройте крышкой и варите на малом огне 1 ч.

В другой кастрюле разогрейте сливочное масло, положите пюре из размятых помидоров, размешайте и переложите смесь в суп. Следом положите рис, чеснок, сливы и листья сельдерея. Дайте супу покипеть примерно 20 мин. (или до готовности риса). Перед подачей на стол посыпьте суп укропом.

JOSEF VENESZ HUNGARIAN CUISINE

ЛУКОВЫЙ СУП С КЛЕЦКАМИ

Potage de Poireaux aux Kliotzki

На 6 порций

Лук-порей	4—5 стеблей
Подсоленная вода	1,5 л
Мелко порезанная петрушка	1 ст.л.

Клецки

Сливочное масло	30 г
Кипяченая вода	2 ст.л.
Яйцо	1
Манная крупа	1 ст.л.
Соль	
Мука	3—4 ст.л.

Для приготовления клецек положите сливочное масло в миску и влейте кипящую воду. Когда масло растает, бросьте яйцо, размешайте, потом всыпьте, помешивая, манную крупу, соль и муку (последней должно быть столько, чтобы получилось достаточно плотное тесто). Хорошо перемешайте продукты, затем промесите смесь в течение двух-трех минут и оставьте приготовленное тесто на несколько часов.

Отварите лук-порей в подсоленной воде 30 мин. и после этого удалите луковые стебли (их можно подать в другой раз с соусом из уксуса и оливкового масла).

Снова вскипятите бульон из-под лука и начинайте варить клецки. Чтобы вылепить одну клецку, опустите чайную ложку в холодную воду, потом зачерпните полную ложку теста и столкните комочек в бульон. Другой способ лепки заключается в том, чтобы каждый раз окунать ложку в растительное масло, тогда при постукивании ею о край кастрюли клецки сами собой будут падать в бульон. Варите клецки 8—10 мин. на малом огне, пока все они не всплывут на поверхность. Перед подачей на стол посыпьте суп порезанной петрушкой.

H WITWICKA AND S SOSKINE LA CUISINE RUSSE CLASSIQUE



РАССОЛЬНИК

На 8 порций

Соленые огурцы (вместе с рассолом), тонко нарезанные	5—6
Говяжья почка, вымытая очищенная от жира и пленок и прополощенная	1
Картофель, порезанный кусками	2—3
Крепкие сливки или сметана	150—200 мл

Бульон

Говяжья шея или лопатка (либо гусиные потроха и обрезки тушки), порезанная	1 кг
Вода	3 л
Корень гамбургской петрушки	1
Лук-порей	1 стебель
Головка сельдерея	1/2
Ягоды можжевельника	10—15
Лавровый лист	2—3
Сушеные грибы	2—3

Сложите в кастрюлю все исходные продукты для бульона, доведите воду до кипения и варите на малом огне 1,5 ч., наполовину прикрыв кастрюлю крышкой. Процедите бульон, слив его в чистую кастрюлю, положите огурцы, говяжью почку и картофель. Для того чтобы сообщить вкусу супа приятную терпкость, можно влить в бульон немного рассола из-под огурцов. Закройте кастрюлю крышкой и варите 30 мин. Перед подачей на стол заправьте суп сливками и снова доведите до кипения. Нарежьте отваренную говяжью почку очень тонкими ломтиками, бросьте в подогретую супницу и влейте следом суп.

H WITWICKA AND S SOSKINE LA CUISINE RUSSE CLASSIQUE

СУП ИЗ ЛЕГКИХ

Soupe aux Poumons de Porc ou de Veau

В Германии, вместо требуемой по рецепту муки, этот суп нередко загущают крошеным хлебом или манкой.

На 4 порции

Свиные или телячьи легкие (их замачивают на 2 часа, затем сливают воду и отбивают колотушкой, чтобы выдавить воздух)	500 г
Вода либо бульон (*см. с. 164*)	1 л
Сливочное масло	40 г
Мука	2 ст.л.
Большой букет гарни	1
Тертый мускатный орех	
Укроп и шнитт-лук либо петрушка (порезанные)	1 ст.л.

Положите легкие в кастрюлю с водой или бульоном, доведите до кипения и варите на малом огне 1,5 ч. или до размягчения легких. Отваренные легкие извлеките из кастрюли и очень мелко порежьте (бульон также сохраните). Из 30 г сливочного масла и муки приготовьте подливу, поджарьте до светло-коричневого цвета, потом влейте бульон, положите букет гарни и варите 30 мин. Снимите пену, удалите букет гарни, затем обжарьте в оставшемся сливочном масле порезанные легкие в течение нескольких минут, бросьте щепотку тертого мускатного ореха и переложите обжаренные легкие в кастрюлю с супом. Напоследок посыпьте суп порезанными травами и подавайте на стол.

JEAN DE GOUY LA CUISINE ET LA PATISSERIE BOURGEOISES

КУРИНЫЙ МУСС В БУЛЬОНЕ

Buduno di Pollo in Brodo

Это очень нежный и изысканный суп, приготовление которого требует определенного труда. Его обычно готовят по торжественным случаям: особенно хорошо подать его в самом начале долгого застолья. Данный рецепт позаимствован мной из ресторана «Паппагалло» в Болонье, заслуженно считающегося одним из лучших в Италии.

На 6 порций

Сырое белое куриное мясо (измельченное)	175 г
Прозрачный куриный бульон высокого качества (*см. с. 164*)	1,5 л
Яйца	4
Сыр пармезан (тертый)	60 г
Соль, перец	
Мускатный орех	

Истолките измельченное куриное мясо в ступке, время от времени добавляя в него куриный бульон — в общей сложности необходимо влить около 80 мл бульона. Затем фарш следует протереть через сито, чтобы в конечном счете получить очень тонкую пасту. Взбейте яйца, влейте их в куриную пасту через сито и тщательно все перемешайте. Всыпьте тертый сыр, приправьте солью, перцем и мускатным орехом.

Приготовленную таким образом пасту разложите по 6 маленьким формочкам, предварительно смазанным сливочным маслом (вместо них нередко исользуют рамекины — китайские кастрюльки для запекания яиц). Поставьте формочки в кастрюлю с водой (она должна доходить примерно до половины высоты формочек), закройте крышкой и варите при слабом кипении 15 мин., до загустения куриной пасты. Вытряхните содержимое каждой формочки в отдельную суповую тарелку и залейте горячим бульоном.

ELIZABETH DAVID ITALIAN FOOD



РИСОВЫЙ СУП ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНКИ

La Minestra di Riso e Fegatini

К куриной печенке можно присовокупить куриные сердечки и желудки, но перед тем, как положить в суп, их необходимо тонко порезать и отварить в бульоне.

На 6—8 порций

Пьемонтский рис, непромытый	200 г
Куриная печенка, порезанная мелкими кусочками	150 г
Куриный навар или бульон (*см. с. 164*)	2 л
Сливочное масло (по желанию)	40 г
Порезанная петрушка	1 ст. л.
Свеженатертый сыр пармезан	

Доведите бульон до кипения, положите рис, закройте крышкой и варите на среднем огне 18—20 мин. или пока рис не станет мягким.

Тем временем в другой кастрюле отварите куриную печенку в нескольких ложках бульона или обжарьте ее в сливочном масле в течение 5 мин. Когда рис будет готов, переложите печенку вместе с соком в катрюлю с рисом. Положите петрушку и, не давая остыть, подайте на стол с тертым сыром.

GIANNI BRERA AND LUIGI VERONELLI LA PACCIADA

СУП ИЗ ТРЕБУХИ

Soppi Mondongo

Если вы приобрели в мясной лавке уже частично отваренную требуху, на ее варку у вас уйдет примерно 1 ч. Способ разделки требухи приведен на с. 48.

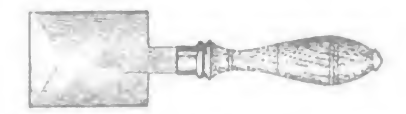
Повара города Кюрасао утверждают, что этот суп должен настаиваться не меньше 3 ч., прежде чем его повторно подогреют и подадут на стол — только в этом случае он приобретет свой настоящий вкус. Кроме того, в каждую тарелку с супом нередко вливают по столовой ложке сухого хереса или бренди.

На 10—12 порций	
Говяжий рубец (промытый и просушенный)	1 кг
Сок бергамота	3 ст.л.
Свиные ножки, порубленные и очищенные	2
Подсоленная вода	2,5 л
Говяжья солонина	250 г
Луковица, крупно порезанная	1
Лук-шалот, порезанный	3
Черешок сельдерея, крупно порезанный	1
Тыква очищенная, порезанная кубиками по 2,5 см	500 г
Батат, порезанный кубиками	1
Картофель, порезанный кубиками	3
Зеленые оливки, очищенные от косточек	6
Каперсы	1 ст.л.
Изюм (без косточек)	1 ст.л.
Сладкий зеленый перец, очищенный от семян и крупно порезанный	1
Жгучий зеленый перец, очищенный и порезанный	1
Свежесмолотый перец	
Тертый мускатный орех и молотая гвоздика	по 1/4 ч.л.

Положите рубец в миску, полейте соком бергамота и дайте постоять 10 мин. После этого переложите рубец в большую кастрюлю, положите свиные ножки и залейте подсоленной водой. Закройте крышкой и варите до мягкости — от 2,5 до 3 ч. Одновременно залейте кипящей водой говяжью солонину и дайте постоять 45 мин.

Слив воду из солонины, прополощите ее и положите в кастрюлю с варящимся рубцом. После того как все мясо станет мягким, его необходимо оставить на некоторое время остывать. Остывший рубец порежьте полосками шириной примерно в 2 см, а говяжью солонину — кубиками по 1 см. Со свиных ножек срежьте мясо, кости выбросьте. Сложите порезанное мясо в бульон, положите необходимые овощи и остальные продукты. Варите все на малом огне около 30 мин., до готовности овощей. Готовый суп подавайте на стол вместе с хрустящей французской булкой.

ELIZABETH LAMBERT ORTIZ CARRIBEAN COOKING



СУП ИЗ ТРЕБУХИ ПО-МИЛАНСКИ

Minestra di Trippe alla Milanese

Если вы купили уже частично отваренную требуху, на ее варку потребуется около 1 ч. Приемы разделки требухи описаны на с. 48.

На 12 порций	
Сетка (часть говяжьей требухи), промытая и порезанная квадратиками по 10 см	2 кг
Крепкий бульон либо слегка подсоленная вода	4,5 л
Луковица с двумя воткнутыми гвоздичными почками	1
Черешки сельдерея	2
Сушеная белая фасоль, замоченная на ночь и откинутая на дуршлаг	200 г
Соль	
Капустный кочан средних размеров (разделенный на отдельные листья)	1
Сливочное масло	50 г
Слоистый бекон, порезанный кусочками по 2,5 см и отваренный 5 мин.	200 г
Луковица средних размеров, тонко нарезанная	1
Лук-порей (только светлые части стеблей), порезанный	3
Сельдерей листовой, тонко нарезанный	1
Небольшая морковь, тонко нарезанная	4
Помидоры (очищенные от кожицы и семян), размятые и порезанные	2
Свежесмолотый перец	
Картофель средней величины, порезанный кубиками	3
Порезанный жир от ветчины	4 ст.л.
Зубчик чеснока, порезанный	1
Тертый сыр пармезан	
Хлебные гренки	

Положите требуху в большую жаропрочную кастрюлю и влейте бульон. Если хотите, можете использовать подсоленную воду, однако учтите, что этот суп обычно не дает крепкого навара. Положите в кастрюлю луковицу с воткнутыми гвоздичными почками и сельдерей, доведите бульон до кипения, потом уменьшите огонь до умеренного и варите под закрытой крышкой около 3 ч. Извлеките требуху, дайте ей просохнуть, затем порежьте тонкими полосками и отложите в сторону. Процедите бульон через очень частое сито и тоже на время отставьте.

За это время в другой кастрюле отварите в слегка подсоленной воде на малом огне фасоль в течение 1,5 ч. (или до мягкости фасоли). Опустите капустные листья на 10 мин. в кипящую воду, после этого слейте воду и мелко нашинкуйте листья. В большой толстостенной кастрюле распустите на среднем огне сливочное масло, положите бекон, репчатый лук и лук-порей. Когда они слегка подрумянятся, добавьте к ним сельдерей, морковь, помидоры и хорошо все перемешайте. Жарьте на малом огне, часто помешивая, 10 мин. Положите порезанную требуху, влейте 3,5 л оставшегося от варки требухи бульона, положите, сколько требуется, соли и перца и вскипятите бульон. Уменьшите огонь, положите картофель, закройте крышкой и варите на среднем огне 20 мин. После этого положите фасоль и капусту и варите еще около 5 мин.

Перед тем как подать готовый суп на стол, поджарьте на сковороде порезанное сало от ветчины с чесноком в течение 5 мин. Заправьте суп жареным чесноком с салом и разлейте по мискам. Отдельно подайте сыр пармезан и гренки.

LUIGI CARNACINA GREAT ITALIAN COOKING

МЕНУДО: СУП ИЗ ТРЕБУХИ ПО-МЕКСИКАНСКИ

Menudo

Способ разделки требухи описан на с. 48.

В подлинном мексиканском менудо используется мамалыга *никстамаль*, получающаяся из квашеной белой кукурузы. Кроме того, менудо традиционно готовится на огне из веток орешника или мескиты.

На 10—12 порций

Говяжий рубец, промытый и нарезанный кубиками по 2,5 см	2 кг
Телячьи голяшки (или 1 телячья ножка), промытые	2
Вода	6 л
Мамалыга никстамаль (прополощенная в воде) или 850 г консервированной мамалыги (без сока)	600 г
Луковицы, порезанные	2
Зубки чеснока, мелко порезанные	2
Сушеный орегано, истолченный	1 ст.л.
Свежий кориандр, порезанный	2 ст.л.
Соль, свежесмолотый перец	

Вскипятите в суповой кастрюле воду. Если вы используете телячьи голяшки, положите их в кастрюлю, закройте крышкой и варите на малом огне 1 ч., после чего положите говяжий рубец и остальные продукты. Если вместо голяшек вы используете телячью ножку, положите ее в кастрюлю сразу вместе с рубцом, квашеной мамалыгой, луком, чесноком, орегано и кориандром, добавив по вкусу соль и перец. Доведите воду до кипения, закройте крышкой, уменьшите огонь и варите при слабом кипении 3—4 ч. или до размягчения рубца. Разлейте готовый суп по тарелкам и поставьте на стол блюда с порезанным луком, кориандром и жгучим перцем.

JANA ALLEN AND MARGARET GIN INNARDS AND OTHER VARIETY MEATS

ФИЛАДЕЛЬФИЙСКИЙ ПЕРЕЧНИК

«Острый перечник пышет жаром!» Во времена английского владычества разносчики перечника бродили по кривым филадельфийским улочкам и переулкам, выкрикивая известную присказку:

Перечник с пылу, с жару!
Перечник с пылу, с жару!
Подкрепляет твои силы,
Удлиняет тебе жизнь
Перечник с пылу с жару!

На 8—10 порций

Сетка (часть говяжьей требухи), предварительно отваренная и порезанная квадратиками по 1 см	1 кг
Телячья ножка	1
Холодная вода	3,5 л
Букет гарни (2 лавровых листа, 10 веточек петрушки, 2 листика черешкового сельдерея)	1
Соль	1,5 ч.л.
Черный перец горошком, слегка размятый	12
Луковицы, каждая с воткнутой гвоздичной почкой	2
Картофель, порезанный кубиками	4

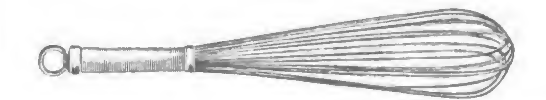
Клецки из почечного сала

Говяжье почечное сало, порезанное	175 г
Мука	270 г
Соль	1/2 ч.л.
Порезанная зелень петрушки	

Положите говяжью сетку и телячью ножку в котел с водой, доведите до кипения, затем тщательно снимите всю пену. Положите пучок пряностей и варите на малом огне в течение 3 ч. После 2 ч. варки положите соль и перец. Извлеките из кастрюли мясо и порежьте на маленькие кусочки. Процедите бульон, перелейте снова в котел и положите луковицы. Варите в течение 1 ч., потом положите картофель, мясо и требуху. Снимите пробу, добавьте, если нужно, специй и, оставив суп слабо кипеть, займитесь клецками.

Для приготовления клецек смешайте почечное сало, 250 г муки и соль. Разведите смесь очень холодной водой до образования достаточно мягкого теста и вылепите из него клецки в виде небольших шариков. Чтобы клецки не слипались, обваляйте их в оставшейся муке. Положите клецки в кипящий суп и варите 8—10 мин. Под конец бросьте в суп немного порезанной петрушки и размешайте. Готовый суп разливают в хорошо подогретые тарелки и подают вместе с черным хлебом и сливочным маслом.

LOUIS P DE GOUY
THE SOUP BOOK





ПЕРЕЧНЫЙ СУП ПО-ЯМАЙСКИ

Употребляемый в этом супе «кокос» на самом деле является ямайской разновидностью батата (вместо него подойдет и обычный батат). Раков можно заменить крупными или мелкими креветками, но каких бы ракообразных вы ни выбрали, их необходимо предварительно опустить на 5 мин. в кипящую подсоленную воду. Для приготовления кокосового молока в тертую мякоть кокосового ореха вливают 100 мл кипящей воды, дают настояться несколько минут, затем процеживают воду через салфетку и крепко отжимают мякоть.

На 12 порций

Суповое мясо (наример, мякоть говяжьей голени), порезанное кубиками	750 г
Свиные хвостики	2
Вода	4 л
«Кокос», крупно порезанный	250 г
Тимьян ползучий	1—2 побега
Шпинат, мелко порезанный	1 кг
Окра, порезанная тонкими кружочками	12 стручков
Луковица средних размеров, порезанная	1
Зубчик чеснока, истолченный	1
Небольшой баклажан, очищенный от кожуры и крупно порезанный	1
Огородная капуста, мелко порезанная	750 г
Крупные побеги зеленого лука, мелко порезанные	3
Соль	
Зеленый жгучий перец	1
Раки, отваренные и очищенные от панцирей	500 г
Кокосовое молочко	100 мл

В большой суповой котел с водой поместите суповое мясо и свиные хвосты. Доведите воду до кипения и варите мясо под закрытой крышкой, пока оно не будет почти готово, то есть около 2 ч. После этого бросьте в котел «кокос».

Положите в отдельную кастрюлю все овощи, кроме жгучего перца, бросьте тимьян и, не наливая воды, пропарьте продукты под закрытой крышкой примерно 10 мин. или до готовности. Распаренные овощи протрите через редкое сито в котел с супом.

Положите в суп жгучий перец и соль по вкусу, добавьте, если нужно, кипящей воды. Варите суп при слабом кипении до загустения, после чего положите раков. Под конец влейте кокосовое молоко и проварите еще 5 мин. Перед подачей на стол уберите из супа жгучий перец.

LEILA BRANDON A MERRY-GO-ROUND OF RECIPES FROM JAMAICA

ТРЕХПОРЦИОННЫЙ СУП С ФАСОЛЬЮ

Для этого супа подойдет как свежая фасоль, так и любая разновидность сушеной фасоли, которую можно приобрести в магазине: зерновая фасоль, мелкая красная фасоль, пестрая фасоль. Если вы используете сушеную фасоль, ее следует замочить на ночь, затем откинуть на дуршлаг и отварить в свежей воде в течение 1,5—2 ч. или до ее частичного размягчения.

На 6 порций

Свежая лущеная фасоль	125 г
Копченые свиные ножки	2
Копченые свиные ребрышки	250 г
Вода	2,25 л
Сельдерей корневой, порезанный кубиками	1
Луковица средних размеров, порезанная	1
Свиной жир	15 г
Порезанная гладколистная петрушка	1 ст.л.
Мука	1 ст.л.
Паприка	1/2 ст.л.
Зубчик чеснока, истолченный	1
Копченая свиная колбаса, порезанная кусочками по 2,5 см	250 г
Соль	
Сметана	2 ст.л.
Маленькие клецки (*см. с. 8*)	

Положите свиные ножки и ребрышки в 2 л воды, доведите до кипения и варите на малом огне в течение 2 ч. Слейте бульон через сито в другую кастрюлю, срежьте с костей мясо и отложите.

Положите в бульон лущеную фасоль, порезанный кубиками корневой сельдерей и варите на среднем огне до размягчения фасоли, приблизительно 30—40 мин.

Пока варится фасоль, поджарьте в жире лук на малом огне до размягчения, затем положите петрушку и муку. Жарьте на самом малом огне, часто помешивая, около 10 мин., до получения коричневой подливы. Положите паприку и чеснок, размешайте, влейте остальную часть воды и хорошо взбейте мутовкой до образования однородной смеси. Взбитую подливу перелейте в суп, положите колбасу, посолите, хорошо размешайте и проварите на малом огне еще 10 мин.

Порежьте отваренное мясо маленькими кусочками и положите в кастрюлю с супом. Заправьте суп сметаной и подайте на стол с гарниром из маленьких клецек, овтаренных отдельно в кипящей воде.

THE GREAT COOKS COOKBOOK

СУП ИЗ СВИНЫХ УШЕЙ

Soupe aux Oreilles de Porc

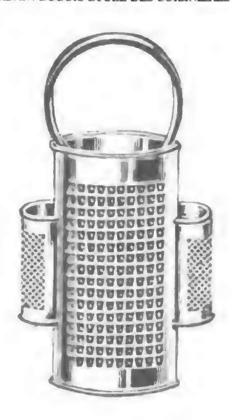
На 8 порций

Свиные уши, опаленные	2—3
Сливочное масло	100 г
Морковь, мелко нарезанная	100 г
Репчатый лук, мелко нарезанный	100 г
Лук-порей, мелко нарезанный	100 г
Сельдерей корневой, мелко нарезанный	100 г
Белое вино	200 мл
Потофе или куриный бульон (*см. с. 164*)	2,5 л
Букет гарни	
Мука	3 ст.л.
Сырокопченая ветчина	60 г
Мадера	6 ст.л.
Красный перец	

Свиные уши прокипятите в обильном количестве воды в течение 20 мин., откиньте на дуршлаг, затем опустите в холодную воду. Распустите в большой кастрюле половину сливочного масла, положите овощи и поджарьте до легкого подрумянивания. Влейте белое вино и бульон, доведите до кипения, затем положите букет гарни и свиные уши. Закройте крышкой и варите на малом огне около 2 ч., пока уши не станут мягкими. Процедите бульон и очистите его от жира. Отваренные уши порежьте маленькими кусочками.

Распустите в кастрюле оставшееся сливочное масло, всыпьте, помешивая, муку и жарьте на малом огне несколько минут, не давая подрумяниваться. В получившуюся подливу влейте процеженный бульон, увеличьте огонь до среднего и, помешивая, доведите его до кипения. Уменьшите огонь наполовину, положите ветчину и варите при слабом кипении 45 мин., все время снимая пену. Процедите суп, влейте мадеру, бросьте щепоть красного перца и положите свиные уши. Проварите еще некоторе время и подавайте на стол.

URBAIN DUBOIS ÉCOLE DES CUISINIÈRES



СУП ИЗ СКУМБРИИ

На 6 порций

Скумбрия (без головы), почищенная и порезанная кусками по 2,5 см	2—3
Вода	1,5 л
Белый перец горошком	10
Соль	2 ст.л.
Веточки укропа	8
Некрепкие сливки	4 ст.л.
Лимонный сок	2—3 ст.л.
Яичные желтки	2

Отварите куски скумбрии в воде с перцем, солью и большей частью укропа на малом огне в течение 10 мин. Извлеките рыбу и положите остывать, бульон же слейте через сито в другую кастрюлю. Влейте в бульон большую часть сливок, 2 ст.л. лимонного сока и проварите все несколько минут. Порезанную скумбрию тщательно очистите от кожи и костей, положите в суп, затем снимите кастрюлю с огня. Оставшиеся сливки перемешайте с яичными желтками и постепенно перелейте смесь в суп, все время его помешивая, пока он не загустеет. Порежьте оставшийся укроп и посыпьте суп. Снимите пробу, добавьте, если необходимо, лимонного сока и приправ и подавайте на стол.

BENGT PETERSEN DELICIOUS FISH DISHES

СУП ИЗ ПАЛТУСА

Potage aux Soles

Филе палтуса (остов сохранить)	500 г
Сливочное масло	75 г
Морковь, порезанная кубиками	2
Луковицы, порезанные кубиками	2
Сидр	300 мл
Вода	1 л
Соль	
Мука	50 г
Крепкие сливки	100 мл
Яичные желтки	1

Разрежьте рыбий остов на несколько частей. В глубокой кастрюле распустите 15 г сливочного масла и слегка обжарьте морковь и лук, не давая им подрумяниться. Положите рыбий остов, закройте крышкой и тушите несколько минут. Влейте сидр и воду, доведите до кипения, посолите по вкусу и варите 1 ч.

Из оставшегося масла и муки приготовьте подливу. Процедите бульон, отлейте примерно 100 мл, остальное

влейте в подливу, взбивая смесь мутовкой. Продолжая взбивать, доведите смесь до кипения и варите не меньше получаса на очень малом огне без помешивания, все время снимая пену и пленку, пока они не перестанут образовываться на поверхности.

Порежьте филе палтуса на поперечные полоски. Вскипятите предварительно отлитый бульон, положите в него рыбу и отварите на малом огне. Взбейте яичные желтки со сливками, затем, не прекращая взбивать, влейте в смесь несколько ложек загущенного подливой бульона. Получившийся густой льезон перелейте в суп и осторожно его подогрейте, все время помешивая. Следите за тем, чтобы суп не закипел. Положите в качестве гарнира отварную рыбу и сразу подавайте на стол.

ROGER LALLEMAND LA VRAIE CUISINE DE LA NORMANDIE

СУП ИЗ МОРСКОГО ЧЕРТА

Baudroie à l'Aigo Sau

Этот рецепт принадлежит Ролану Петрини, шеф-повару отеля «Жюль-Сезар» в Арле. Морского черта всегда продают без головы, уже очищенным от чешуи и кожи.

На 4 порции

Морской черт, нарезанный ломтиками	500 г
Картофель, тонко нарезанный	3
Зубки чеснока, тонко нарезанные	2
Молодые неразвившиеся грибы	10
Мелкие луковицы	10
Донышки артишоков, разрезанные на 4 части	3
Букет гарни (петрушка, укроп и лавровый лист)	1
Полоски сушеной апельсиновой цедры	2
Оливковое масло	200 мл
Соль, перец	
Помидоры, очищенные от кожицы и семян, порезанные (по желанию)	1—2
Ломтики черствого хлеба, поджаренные, натертые чесноком и побрызганные оливковым маслом	

Сложите в кастрюлю грибы, лук-шалот, четвертушки донышек артишоков, букет гарни, апельсиновые корки и рыбу, влейте половину оливкового масла, затем положите картофель и чеснок. Приправьте солью и перцем, положите, если хотите, помидоры и залейте водой, чтобы она покрыла продукты. Быстро доведите до кипения и варите 12—15 мин., тщательно снимая пену. Уберите из кастрюли букет гарни и апельсиновые корки, добавьте, если нужно, приправ, затем перелейте суп в подогретую керамическую супницу и побрызгайте сверху остатками оливкового масла. Отдельно подайте гренки.

LA CUISINE NATURELLE À L'HUILE D'OLIVE

СУП ИЗ МОРСКОГО ОКУНЯ

Soupe de Poisson du Moulin de Mougins

Этот суп принято готовить из мелкой рыбы, которую используют нечищенной. Обязательно нужно подобрать разные виды рыбы. Можно использовать мелкого леща (включая головы и остовы), обрезки от разделки морского угря или морского черта. Способ приготовления соуса руиль из красного жгучего перца приводится на с. 51 (см. также рецепт на с. 166).

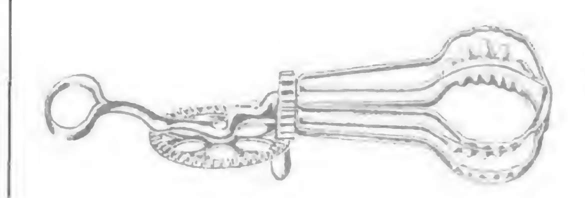
На 6—8 порций

Рыба разных видов	1,5—2 кг
Крупный желтый репчатый лук, порезанный	400 г
Оливковое масло	1/4 л
Крупные, очень зрелые помидоры, нарезанные	4
Чесночные головки, истолченные	4
Тимьян ползучий	2 побега
Лавровый лист	1
Веточки сушеного укропа	2
Вода	2 л
Соль	
Порошок шафрана	1/2 ч.л.
Свежесмолотый перец	
Тертый сыр пармезан (по желанию)	
Ломтики сухой французской булки, натертые чесноком	12
Соус руиль (по желанию)	

Потушите лук в оливковом масле, не давая ему подрумяниться, до тех пор пока он не размягчится и не приобретет прозрачность. Увеличьте огонь и положите рыбу с помидорами, чесноком и травами. Помешивая деревянной лопаточкой, поджарьте продукты в течение 12 мин., затем влейте воду, слегка подсолите и кипятите 20 мин.

Измельчите суп на мельнице для овощей, затем пропустите через частое сито и крепко отожмите гущу, чтобы выдавить весь бульон. Поставьте суп на плиту и доведите до несильного кипения. Бросьте шафран, перец (если положить перец слишком рано, у супа будет неприятный привкус), положите по вкусу соль. Если хотите, бросьте тертый сыр. Готовый суп подавайте с гарниром из гренок. Можете также заправить его соусом руиль.

LES PRINCES DE LA GASTRONOMIE



ФРУКТОВЫЙ СУП С ТРЕСКОЙ

Sodsuppe

Датчане очень любят готовить супы из фруктов и крупы саго или тапиоки. Эти супы у них принято подавать на десерт. В Вендсисселе, что к северу от Лимфьорда, готовят особую разновидность фруктового супа — с треской. Считается, что этот суп как нельзя лучше подходит для свадебного торжества, но его можно употреблять и как повседневное блюдо.

На 4 порции

Свежий фруктовый сок (желательно добавить сок красной смородины)	1 л
Отварная треска, очищенная от кожи и костей и порезанная мелкими кусочками	250 г
Саго, тапиока или овсяная мука	40 г
Полоски лимонной цедры	2
Молотая корица	1/2 ч.л.
Изюм (вымоченный)	30 г
Чернослив, вымоченный и очищенный от косточек	100 г

Доведите фруктовый сок до легкого кипения, всыпьте, помешивая, саго, тапиоку или овсяную муку и варите без крышки 30 мин. Бросьте лимонные корки, корицу, вымоченный изюм и чернослив и положите порезанное маленькими кусочками мясо отварной трески. Опять доведите суп до кипения и, не давая остыть, подайте на стол.

ALAN DAVIDSON
NORTH ATLANTIC SEAFOOD

СУП ИЗ ОСЬМИНОГА

Sopa de Pulpo

При разделке осьминога с него снимают тонкую лиловатую пленку, потрошат тушку и отрезают твердый роговой клюв. Суп будет не менее вкусен, если его приготовить из ската.

На 6 порций

Осьминог, разделанный и порезанный мелкими кусочками	1 кг
Средних размеров луковица, нарезанная ломтиками	1
Помидоры, очищенные от кожицы и нарезанные ломтиками	2—3
Оливковое масло	2 ст.л.
Порезанная петрушка	2 ст.л.
Вода	1,5 л
Соль, перец	
Ломтики хлеба, поджаренные в оливковом масле	

В кастрюле обжарьте в оливковом масле лук и помидоры в течение 5—10 мин. Положите кусочки осьминога и жарьте еще 10—15 мин. Бросьте петрушку, влейте воду, закройте крышкой и варите при слабом кипении 2 ч. Положите по вкусу соль. Бросьте в суп ломтики хлеба, проварите еще 15 мин. и сразу подавайте на стол.

MARINA PEREYRA DE AZNAR AND NINA FROUD
THE HOME BOOK OF SPANISH COOKERY



БОРЩ С КАЛЬМАРАМИ

На 4 порции

Разделанные кальмары	500 г
Соленое свиное сало, порезанное кубиками	50 г
Средних размеров свекла, порезанная полосками	3
Морковь, порезанная полосками	1
Корень гамбургской петрушки, порезанный полосками	1
Уксус	
Томатное пюре	2 ст.л.
Вода	1 л
Соль	
Капуста, нашинкованная	200 г
Картофель, порезанный кубиками	2
Сахар	
Зубчики чеснока, истолченные с солью	1—2
Сметана	2,5 ст.л.
Мелкопорезанная петрушка	1 ст.л.

В толстой сковороде разогрейте свиное сало, затем положите свеклу, морковь, корень петрушки, немного уксуса и томатной пасты. Закройте крышкой и тушите овощи до мягкости.

В подсоленной воде отварите кальмаров в течение 3—5 мин., затем извлеките из кастрюли и порежьте полосками. В ту же кипящую воду положите капусту и спустя 15 мин. — картофель. Когда картофель почти сварится, положите потушенные в сале овощи, затем кальмаров. Снова доведите до кипения и положите по вкусу сахар, чеснок и уксус. Разлейте по мискам и подайте на стол, заправив каждую порцию сметаной и посыпав сверху порезанной петрушкой.

ALAN DAVIDSON
NORTH ATLANTIC SEAFOOD

ГАМБУРГСКИЙ СУП ИЗ УГРЯ

Hamburger Aalsuppe

В Северной Германии издавна любят кисло-сладкие блюда. А так как там всегда умели замечательно готовить свинину, да к тому же летом там созревает богатый урожай овощей, то вот уже много столетий, как тамошние жители готовят суп под названием *saure suppe*, являющийся разновидностью кисло-сладкого супа. Этот суп обычно варят в начале лета; в него кладут кости от копченого окорока, на которых еще осталось мясо, разнообразные свежие овощи, а также сушеные фрукты, сладость которых призвана уравновесить соленый вкус ветчины. Для пущей сытости в суп нередко добавляют клецки.

На 6 порций

Угорь (с него нужно снять кожу, разделать и порезать поперек кусками по 3 см)	500 г
Кости от копченого окорока	1
Вода	1,5 л
Различные овощи (морковь, цветная капуста, кольраби, сельдерей, лук-порей, стручковая фасоль, горох — чем больше разных видов, тем лучше), порезанные кубиками	1,5 кг
Сушеные фрукты (чернослив, курага, яблоки), замоченные в воде на 1 час	250 г
Букет гарни (помимо прочего, в него должны входить 2 лавровых листа и 2 веточки летнего чабера)	1
Уксус	1 ст.л.
Сахар (по желанию)	
Соль (по желанию)	

Клецки

Мука	250 г
Соль	
Костный мозг, почечное сало или сливочное масло	40 г
Яйцо	1
Вода	около 150 мл

Для приготовления клецек просейте муку с небольшим количеством соли, разомните ее с жиром, добавьте яйцо и разбавьте водой, чтобы получить достаточно эластичное тесто. Вылепите из теста шарики величиной с грецкий орех.

В течение 20 мин. отварите на малом огне кость от окорока, после этого тщательно снимите пену и положите один за другим все овощи (последними кладут те овощи, которым требуется наименее длительная варка). Затем бросьте сушеные фрукты и варите все до готовности овощей.

За это время в отдельной кастрюле вскипятите воду, положите букет гарни, влейте уксус, затем положите на 15 мин. порезанный угорь. В другой кастрюле вскипятите подсоленную воду, положите клецки и варите 5 мин. (либо до готовности).

Извлеките из овощного бульона кость от окорока, срежьте остатки мяса, порежьте и бросьте снова в бульон. Следом положите кусочки вареного угря и клецки. Если нужно, добавьте соли или сахара, затем проварите еще несколько минут, чтобы ароматы продуктов слились воедино. Готовый суп подавайте на стол.

ALAN DAVIDSON NORTH ATLANTIC SEAFOOD

СУП ИЗ УГРЯ

Если у вас нет соленого угря, натрите солью свежего угря и оставьте на ночь. Утром, перед тем как пустить в дело, прополощите угря в воде.

На 4—5 порций

Не слишком соленого угря, порезанного ломтиками по 2,5 см	750 г
Вода	1 л
Белый перец горошком	3
Душистый перец	3
Крупная морковь, мелко порезанная	1
Лук-порей, мелко порезанный	2 стебля
Пастернак, мелко порезанный	1
Небольшой побег сельдерея, мелко порезанный	1
Картофель, порезанный кубиками по 5 мм	5—6
Белый перец	1/8 ч.л.
Мелкопорезанный укроп	1 ч.л.
Мелкопорезанная петрушка	1 ч.л.

Отварите угря в течение 10 мин. в воде вместе с белым перцем и душистым перцем. Положите морковь, лук-порей, пастернак и сельдерей и тщательно снимите пену. Еще через 10 мин. положите картофель, закройте кастрюлю крышкой и продолжайте варить суп на малом огне до готовности картофеля (около 15 мин.). Приправьте по вкусу перцем и солью. Перед подачей на стол посыпьте суп порезанным укропом и петрушкой.

OSCAR JAKOBSSON GOOD FOOD IN SWEDEN



ПОХЛЕБКА ИЗ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ

На 6 порций

Копченая пикша, порезанная кусками по 2 см	750 г
Свежий бекон, порезанный кубиками	125 г
Крупная луковица, нарезанная ломтиками	1
Средних размеров картофель, нарезанный ломтиками	4
Соль, свежесмолотый перец	
Лавровый лист	1
Молоко	1 л

В большой кастрюле подрумяньте бекон, затем положите лук и обжарьте до мягкости. Положите картофель, залейте водой, чтобы она его покрыла, посолите, положите перец и лавровый лист. Закройте крышкой и варите на малом огне почти до полной готовности картофеля. Влейте молоко, положите рыбу и варите еще 15—20 мин. Удалите из кастрюли лавровый лист и подавайте суп на стол.

MARJORIE PAGE BLANCHARD
TREASURED RECIPES FROM EARLY NEW ENGLAND KITCHENS

МАНХЭТТЕНСКАЯ ПОХЛЕБКА ИЗ МОЛЛЮСКОВ

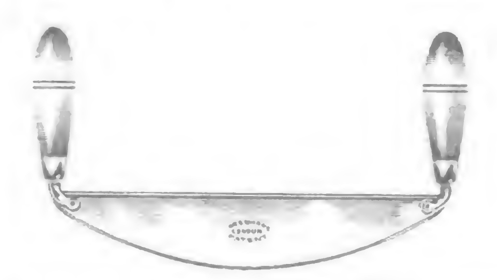
На 10 порций

Живые моллюски	1,5 л
Вода	2 л
Свежий бекон, порезанный кубиками	350 г
Мелкие луковицы, порезанные	4
Помидоры, очищенные от кожицы и семян, порезанные	4
Сельдерей, порезанный	300 г
Морковь, порезанная	200 г
Мелкопорезанная петрушка	3 ст.л.
Чабрец	1/2 ч.л.
Крупный лавровый лист	1
Картофель, порезанный кубиками по 1 см	3
Соль, свежесмолотый перец	
Сливочные крекеры, раскрошенные	4

Положите в суповой котел моллюсков, залейте водой, чтобы она закрыла раковины, и парьте на огне, пока раковины не раскроются. Получившийся бульон процедите через сито, выстланное несколькими слоями марли, и отставьте в сторону. Очистите моллюсков от раковин и хорошо измельчите.

Разогрейте в другом суповом котле бекон, удалите подрумянившиеся кусочки и обжарьте в вытопленном жире лук. Когда он станет полупрозрачным и приобретет золотистый цвет, положите помидоры и потушите их несколько минут, все время помешивая. После этого положите сельдерей, морковь, петрушку, чабрец и лавровый лист, залейте бульоном из-под моллюсков и влейте остальную часть воды. Закройте суп крышкой и варите на малом огне примерно 1 ч. Положите картофель, отварите в течение 15 мин., затем бросьте порезанных моллюсков и варите еще 8 мин. (либо до готовности картофеля). Положите приправы, бросьте в каждую суповую миску несколько раскрошенных крекеров и разлейте суп. Подавайте на стол очень горячим.

YVONNE YOUNG TARR THE NEW YORK TIMES BREAD AND SOUP COOKBOOK



НОВОАНГЛИЙСКАЯ ПОХЛЕБКА ИЗ МОЛЛЮСКОВ

Перед тем как вскрыть моллюсков, почистите их щеткой, после чего положите в кастрюлю с водой, закройте крышкой и варите на сильном огне до тех пор, пока все раковины не раскроются (примерно 5—10 мин.). Извлеките моллюсков из раковин и измельчите; бульон процедите через тонкую ткань.

На 4 порции

Живые моллюски (раковины отварить в 1/2 л воды, чтобы они раскрылись, затем извлечь моллюсков и измельчить; бульон сохранить)	1 л
Свежий бекон, порезанный мелкими кубиками	90 г
Луковица средних размеров, нарезанная ломтиками	1
Картофель, порезанный кубиками	3
Сливочное масло	30 г
Молоко	1/4 л
Крепкие сливки	1/4 л
Соль, перец	
Сливочные крекеры (по желанию)	

В толстостенной кастрюле поджарьте бекон до легкого подрумянивания, затем положите лук, размешайте и пожарьте, так чтобы лук размягчился, но не успел подрумяниться. Влейте бульон из-под моллюсков, положите картофель и варите его до готовности, то есть примерно 20 мин. Положите сливочное масло, влейте молоко и сливки, затем всыпьте измельченных моллюсков, каждый раз хорошо размешивая суп. Приправьте по вкусу солью и перцем, после чего подогрейте суп, не доводя до кипения. Разлейте горячий суп в предварительно подогретые большие суповые миски. В качестве гарнира можно подать крекеры.

THE EDITORS OF AMERICAN HERITAGE THE AMERICAN HERITAGE COOKBOOK

ПОХЛЕБКА ИЗ РЫБЫ

На 8 порций

Треска либо пикша (снять кожу, отделить филе и порезать кусками по 5 см; голову, хвост и кости измельчить)	2 кг
Холодная вода	1/2 л
Соленое свиное сало, порезанное кубиками	60 г
Луковица, нарезанная ломтиками	1
Картофель, токно нарезанный	750 г
Кипящая вода	1/2 л
Пастеризованное молоко или сливки	1 л
Соль	1 ст.л.
Перец	
Сливочное масло	40 г

Положите измельченные голову, хвост и кости в глубокий котел для варки рыбы, влейте холодную воду, доведите до кипения и варите на малом огне 10 мин. Бульон слейте и сохраните. Положите в небольшую сковороду порезанное кубиками сало и поджарьте 5 мин., затем положите лук и жарьте еще 5 мин., чтобы лук размяк. Вытопленный жир слейте через сито в глубокую кастрюлю, лук со свиными поджарками выложите в отдельную посуду. Положите в кастрюлю с жиром картофель, залейте кипящей водой, после этого положите рыбу, влейте сохраненный бульон, закройте крышкой и варите на малом огне 10 мин. Положите лук с поджарками, влейте пастеризованное молоко или сливки, приправьте по вкусу солью и перцем. Заправьте суп сливочным маслом, затем подогрейте, не доводя до кипения.

FANNIE MERRITT FARMER THE FANNIE FARMER COOKBOOK

СУП ИЗ МИДИЙ С МОЛОКОМ

Kraeklingasúpa úr Mjólk

На 4 порции

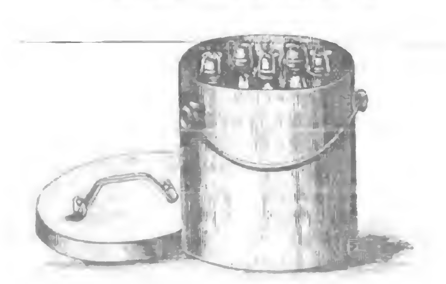
Живые мидии (почистить раковины щеткой и обрезать бородки)	25
Молоко или смесь молока со сливками	1/2 л
Вода	300 мл
Свежий бекон, порезанный кубиками	150 г
Средней величины луковица, порезанная	1
Картофель, порезанный	3—4
Лавровый лист	1/2
Чабрец ползучий	1 побег
Соль, перец	
Сливочное масло (по желанию)	30 г

Вскипятите воду, положите мидий, закройте крышкой и варите на сильном огне 3—4 мин., чтобы раскрылись раковины. Достаньте мидий из кастрюли, извлеките из раковин мясо, порежьте и оставьте в закрытой посуде, чтобы не дать ему высохнуть. Бульон слейте через сито и сохраните.

В большой толстостенной кастрюле поджарьте бекон до светло-коричневого цвета. Удалив кусочки свинины, положите в вытопленный жир лук и поджарьте на малом огне, не подрумянивая его. Влейте в кастрюлю процеженный бульон, положите картофель, лавровый лист, чабрец, слегка приправьте солью и перцем. Отварите картофель на малом огне в течение 15—20 мин., потом влейте молоко либо смесь молока со сливками и варите еще 5 мин.

Положите в суп измельченные мидии и кусочки поджаренного бекона, заправьте сливочным маслом (по желанию). Подогрейте и подайте на стол с крекерами.

HELGA SIGURDADOTTIR MATUR OG DRYKKUR



СУП-ВЕЛЮТЕ ИЗ МИДИЙ

Чтобы придать супу дополнительный аромат и цвет, можно развести в столовой ложке горячей воды щепотку молотого шафрана и размешать ее в супе. Это следует делать перед загущением бульона льезоном.

На 4—6 порций

Живые мидии (раковины почистить щеткой и обрезать бородки)	2 л
Белое вино	100 мл
Луковица, тонконарезанная	1
Чесночные зубки, истолченные	2
Букет гарни	1
Сливочное масло	50 г
Мука	40 г
Рыбный бульон (*см. с. 163*)	3/4 л
Соль, перец	
Шафран (по желанию)	
Яичные желтки	2
Крепкие сливки	150 мл

В большую кастрюлю с вином, луком, чесноком и букетом гарни уложите очищенные раковины, плотно закройте крышкой и пропарьте на сильном огне в течение 10 мин., пока все раковины не откроются. Извлеките из раковин мякоть

и теплыми поместите в закрытую посуду. Бульон слейте в миску через выложенное тонкой тканью сито и сохраните.

Для приготовления подливы распустите в кастрюле на малом огне сливочное масло, всыпьте муку и размешайте. Взбивая подливу мутовкой, влейте рыбный бульон и, не прекращая взбивать, доведите бульон до кипения. Кипятите бульон на малом огне не меньше 40 мин., периодически снимая образующуюся пену. Приправьте по вкусу солью и перцем, влейте оставшийся после пропаривания мидий бульон и повторно доведите суп до кипения. Снимите, если необходимо, пену. Если вы решили ароматизировать суп шафраном, растворите порошок шафрана в горячей воде и влейте в суп.

Взбейте в маленькой миске яичные желтки со сливками и медленно перелейте получившийся льезон в кастрюлю, все время взбивая суп мутовкой. Осторожно подогрейте суп, не доводя до кипения, чтобы он слегка загустел. Положите в суп мякоть мидий, затем перелейте его в предварительно подогретую супницу и подайте на стол.

GEORGE LASSALLE
THE ADVENTUROUS FISH COOK

ТОМАТНЫЙ СУП ИЗ МИДИЙ

На 4 порции

Живые мидии (раковины почистить щеткой, бородки обрезать)	1 кг
Оливковое масло	2 ст.л.
Крупные зубчики чеснока, истолченные	2
Очищенные от кожицы помидоры или консервированные томаты (сок необходимо слить)	350 г
Соль, перец	
Сахар	
Томатное пюре (по желанию)	
Гренки из поджаренного в оливковом масле хлеба	

Налейте в большую кастрюлю воды на высоту 6 мм, положите мидий, закройте крышкой и варите на сильном огне, пока раковины не раскроются. Извлеките из раковин мякоть, сами же раковины выбросьте. Бульон из-под мидий перелейте в мерный сосуд и добавьте к нему воды, чтобы получился ровно 1 л жидкости.

Одновременно в другую кастрюлю налейте оливкового масла, положите чеснок и помидоры и жарьте на среднем огне 5—10 мин., предварительно размяв помидоры до более или менее однородной кашицы. Влейте в кастрюлю с помидорами бульон из-под мидий, приправьте солью и перцем и варите на малом огне 15 мин. Добавьте необходимое количество сахара и томатного пюре, положите мякоть мидий, дайте ей подогреться несколько секунд (от чересчур долгого нагрева мякоть мидий может стать жесткой), затем перелейте суп в супницу. Подавайте на стол с гренками — их кладут в суп обжигающе горячими, причем в самый последний момент.

JANE GRIGSON GOOD THINGS

НОВОАНГЛИЙСКИЙ СУП

Soupe de la Nouvelle Angleterre

Этот рецепт составлен миссис Генри Кэбот Лодж.

На 6 порций

Филе трески или пикши	1 кг
Вода	1 л
Картофель, порезанный кубиками	500 г
Свежий бекон, порезанный кубиками	60 г
Лук, мелконарезанный	125 г
Крепкие сливки	1/2 л
Соль, белый перец	

Положите рыбу в кастрюлю с водой, доведите до кипения и варите на среднем огне 15 мин. Извлеките рыбу и разделите ее мякоть на волокна. Положите в рыбный бульон картофель и варите на малом огне 10 мин. Картофель должен быть готов, но не разварен.

Тем временем обжарьте в сковороде бекон, положите лук и жарьте до золотистого цвета. Влейте сливки, доведите до кипения, затем перелейте смесь в кастрюлю с картофелем. Приправьте солью и перцем и положите размятую мякоть рыбы. Подогрейте, не доводя до кипения, добавьте, сколько нужно, приправ и подавайте на стол.

LES PETITS PLATS ET LES GRANDS



ТУШЕНЫЕ ОМАРЫ В МОЛОКЕ

На 3—4 порции

Живые омары, каждый весом по 600 г	3
Сливочное масло	125 г
Жирное молоко	1 л

Пропарьте живых омаров в небольшом количестве воды в течение 20 мин. Дайте остыть и, когда их можно будет брать руками, извлеките из них мясо и порежьте небольшими кусками. Сохраните жир, печень и икру.

В толстостенной кастрюле распустите сливочное масло. Потушите жир, печень и икру омаров 7—8 мин. Положите кусочки мяса омаров и тушите на малом огне 10 мин. Очень медленно влейте молоко, непрерывно его помешивая, затем снимите блюдо с огня, охладите и заморозьте его. Оставьте в таком виде самое меньшее на 12 ч. (некоторые знатоки советуют выдержать 24 ч.), после чего разогрейте, не доводя до кипения, и подайте на стол.

MARJORIE PAGE BLANCHARD
TREASURED RECIPES FROM EARLY NEW ENGLAND KITCHENS

РЫБИЙ САДОК

Cioppino

Как утверждает источник, рецепт этого блюда был взят у рыбаков Сан-Франциско, которые обычно готовили его из всего, что они поймали за день, но не сумели продать. Они варили его прямо на причале, затем доставали длинную французскую булку, открывали бутылку вина и устраивали пиршество.

На 6—8 порций

Мясо крабов	250 г
Моллюски в раковинах	24
Крупные креветки	24
Рыба с плотной мякотью, порезанная на кусочки	1 кг
Омар, порезанный на кусочки (по желанию)	1
Крупный лук, порезанный клинышками	2
Пучки зеленого лука, крупно порезанные	2
Сладкий зеленый перец, очищенный от семян и порезанный кубиками	2
Крупные зубчики чеснока, истолченные	4
Оливковое масло	100 мл
Красное вино	1/2 л
Размятые помидоры	1/4 л
Вода	1 л
Лавровый лист	1
Орегано	1 ч.л.
Базилик	1 ч.л.
Соус табаско	1 ч.л.
Соль, перец	

Обжарьте репчатый лук, зеленый лук, зеленый сладкий перец и чеснок в оливковом масле в течение 5 мин. Влейте вино и быстро вскипятите. Положите размятые помидоры, налейте воды и бросьте травы. Закройте крышкой и варите при слабом кипении около 1 ч.

Положите в большой котел мясо крабов, моллюсков, креветок и порезанного омара (если вы его используете). Влейте соус из вина и помидоров и варите на малом огне от 20 до 30 мин. (до тех пор, пока рыба не будет готова, а все раковины молюсков не раскроются). Приправьте по вкусу соусом табаско, солью и перцем и сразу подавайте на стол.

THE JUNIOR LEAGUE OF DALLAS
THE DALLAS JUNIOR LEAGUE COOKBOOK



ХЛЕБНЫЕ СУПЫ

МУРТАЙРОЛЬ: ШАФРАННЫЙ СУП

Le Mourtairol

Успех приготовления этого супа целиком определяется наваристостью куриного бульона и качеством используемого хлеба. Количество шафрана можно увеличить по желанию.

На 4 порции

Порошок шафрана	1/4 ч.л.
Хлеб домашней выпечки (*см. с. 165*), тонко нарезанный	300 г
Куриный бульон (*см. с. 164*)	1 л

Сложите ломтики хлеба в керамический горшок. Вскипятив бульон, влейте ложку горячего бульона в порошок шафрана и хорошо размешайте. Когда шафран растворится (спустя примерно 5 мин.), перелейте смесь в бульон. Приправленным таким образом бульоном поливайте ломтики хлеба в горшке до тех пор, пока хлеб не перестанет впитывать жидкость. После этого поставьте горшок в духовой шкаф, предварительно нагрев его до 180°С. Доведите суп до слабого кипения и варите около 30 минут. Хлеб должен оставаться все время влажным, поэтому, по мере его подсыхания, в горшок следует добавлять небольшими порциями горячий бульон. Готовый суп подавайте прямо в горшке.

LA FRANCE À TABLE

СУП С МИНДАЛЕМ

Sopa de Almendras

На 4 порции

Миндаль, бланшированный	24
Растительное масло	2 ст.л.
Зубчики чеснока, порезанные	3
Хлеб, порезанный кубиками	2 ломтя
Сладкий красный перец, очищенный от семян и порезанный	3
Порезанная зелень петрушки	1 ч.л.
Черный перец горошком	3
Порошок шафрана	1 ч.л.
Кипящая вода	1 л
Соль	

Поджарьте в растительном масле миндаль до золотистого цвета, затем извлеките зерна из сковороды и дайте стечь с них остаткам масла. В ту же сковороду сложите остальные продукты — чеснок, хлеб, сладкий перец, петрушку, черный перец, шафран — и поджарьте в течение 10 мин. или до их под-

румянивания. После этого переложите продукты в ступку, положите к ним миндаль и истолките все до состояния тонкой массы. Переложив содержимое ступки в кастрюлю, поставьте последнюю на малый огонь, затем медленно залейте кипящей водой, непрерывно размешивая смесь. Готовый суп посолите по вкусу и подавайте на стол, не давая остыть.

ELIZABETH CASS
SPANISH COOKING



ТЫКВЕННАЯ ПАНАДА

Soupe au Potiron

Вместо картофеля данный суп можно загущать хлебом. Для этого при закладывании тыквенного пюре в выдолбленную тыкву его необходимо перемежать слоями хлебных ломтей.

На 10 порций

Тыква	1 весом 3 кг
Вода	2 л
Картофель, нарезанный крупными ломтиками	500 г
Соль, перец	
Сливки	100 мл
Гренки, приготовленные из трех ломтей хлеба	—
Швейцарский сыр (грюйер), тертый	50 г

Обрежьте по кругу верхушку тыквы, удалите ложкой семена, затем с помощью ложки и ножа выскоблите тыквенную мякоть. Действуйте осторожно, чтобы не повредить внешнюю оболочку. Выдолбленную тыкву поставьте на противень.

Возьмите 500 г тыквенной мякоти и порежьте ее кусочками. (Из оставшейся мякоти можно приготовить пирог или же печеную тыкву в сухарях). Кусочки мякоти сложите в кастрюлю вместе с картофелем и залейте водой. Приправьте солью и перцем, доведите воду до кипения и варите продукты под закрытой крышкой на малом огне в течение 45 мин.

Протрите бульон с отваренными продуктами через сито либо пропустите через ручную мельницу. Положите сливки. Перелейте суп в выдолбленную тыкву и посыпьте сверху гренками и тертым швейцарским сыром. Поставьте тыкву в духовой шкаф, нагретый до 220°С, и кипятите суп в течение 15 мин. Готовое блюдо подавайте на стол прямо в тыкве.

ODETTE KAHN (EDITOR)
CUISINE ET VINS DE FRANCE

ПАНАДА (ХЛЕБНЫЙ СУП)

Panade à l'Eau

Для большей наваристости воду можно заменить бульоном или молоком. Способ приготовления супа остается тем же.

На 6—8 порций

Хлеб, поломанный кусками	500 г
Вода	1,5 л
Соль	
Сливочное масло	100 г
Яйца	2

Положите хлеб в кастрюлю с водой и оставьте на 30 мин. размокать. Бросьте в кастрюлю с хлебом щепотку соли, положите половину всего сливочного масла и варите суп 20 мин. на малом огне, помешивая его деревянной ложкой. После того как хлеб полностью раскиснет и в кастрюле образуется однородный густой бульон, разбейте в супницу все яйца и хорошо взбейте их вилкой. Добавив к яйцам оставшееся сливочное масло, влейте в супницу половину хлебного бульона и тщательно перемешайте все ложкой. Влейте затем оставшийся бульон, хорошо размешайте и подавайте суп на стол.

JULES GOUFFÉ
LE LIVRE DES SOUPES ET DES POTAGES

АСТУРИЙСКИЙ ЧЕСНОЧНЫЙ СУП

Sopa de Ajo Asturiana

Этот рецепт позаимствован в одной семье из Астурии. Следует сказать, что в различных областях Испании чесночный суп готовят по-разному. Например, перед подачей на стол его нередко заправляют красным жгучим или сладким перцем или взбитыми яйцами.

На 4 порции

Зубчики чеснока, порезанные	4—5
Оливковое масло	6 ст.л.
Черствый хлеб, наломанный кусками размером примерно с грецкий орех	около 250 г
Вода	1 л
Соль	1/2 ч.л.
Помидоры, очищенные от кожицы и порезанные (по желанию)	2—3

Слегка подогрейте в большой кастрюле оливковое масло и потушите в нем чеснок. Постепенно бросайте в кастрюлю куски хлеба, каждый раз хорошо их перемешивая. Следите за тем, чтобы хлеб не подрумянивался. Затем влейте воду и посолите. Положите помидоры (по желанию) и дайте супу покипеть 15 мин. на малом огне. Хлеб должен как следует размякнуть, но не успеть развариться полностью.

ANNA MACMIADHACHÁIN
SPANISH REGIONAL COOKERY

ФРАНКОНСКИЙ СУП ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА

Brotsuppe

У этого рецепта есть несколько разновидностей: вместе с луком можно обжарить очищенные от кожуры и порезанные яблоки, в бульон можно положить немного тертых лимонных корочек, а подливку от жаркого можно заменить сметаной или крепкими сливками. За 5 мин. до подачи на стол в суп хорошо положить ломтики свиной или телячьей колбасы.

На 6—8 порций

Черный ржаной хлеб (слегка зачерствевший), порезанный кубиками	6 ломтей
Говяжий бульон или вода (доведенные до кипения)	2 л
Луковица средних размеров, порезанная	1
Вытопленный из мяса жир	15—30 г
Соль (по желанию)	
Подливка от жаркого (предпочтительно свиного)	2—3 ст.л.

Залейте хлебные кубики кипящим бульоном или водой (так чтобы жидкость закрыла хлеб) и оставьте примерно на 10 мин., чтобы хлеб слегка раскис. Тем временем в кастрюле обжарьте на вытопленном из мяса жире лук, пока он не размякнет и не станет золотистым. Положите в кастрюлю хлеб, влейте бульон и варите при слабом кипении 30 мин. Если вы использовали воду, посолите суп, затем влейте подливку от жаркого, размешайте и подавайте на стол.

BETTY WASON THE ART OF GERMAN COOKING

ОВЕРНСКИЙ ХЛЕБНЫЙ СУП С СЫРОМ

Soupe d'Auvergne au Fromage, Mitonnée

Здесь приводится рецепт этого супа так, как он был опубликован в начале нашего столетия в одном кулинарном журнале, и принадлежал он знаменитому шеф-повару А.Коломбье. Его детство прошло среди суровых холмов Оверни, жители которой всегда славились своим умением заготавливать впрок гусиное мясо. Описываемый суп обычно готовится на Рождество.

На 6 порций

Тонкие ломти черного хлеба	
Сыр канталь либо белый чеширский сыр, тонконарезанный	150 г
Капуста, порезанная кусками по 5 см	1 кг
Вода	1,5 л
Соль	
Зубчик чеснока	1
Заготовленное впрок гусиное мясо с остатками жира	1/4 тушки

«Для рождественского супа матушка обычно отбирала самые сочные и белоснежные кочаны капусты, а также отменную, первосортную гусятину, утятину или свинину. Капуста оставалась в огороде до самого Рождества, мясо же заготавливалось впрок в горшках. Матушка брала обычный круглый каравай из непросеянной муки, нарезала его ломтями и прислоняла их к наклоненной чугунной решетке очага, чтобы они как следует подрумянились на огне.

В большой суповой котел складывались капуста, соль, чеснок и консервированная гусятина с остатками жира. Все это заливалось водой, после чего котел подвешивался над огнем. Когда вода закипала, матушка давала бульону покипеть 30—40 мин., затем брала супницу из грубой коричневой глины, засыпала в нее порезанную капусту и укладывала поджаренный хлеб и сыр. После этого в супницу заливался подоспевший гусиный бульон (предварительно из котла извлекалось мясо, которое подавалось отдельно в холодном виде), супница плотно закрывалась крышкой и ставилась на тлеющие угли с краю очага, так чтобы суп продолжал чуть заметно кипеть и оставался горячим до того времени, когда семья вернется с полуночной мессы. В результате получалось нечто похожее на густые тягучие сливки, укладывавшиеся в тарелки причудливой слоистой массой. Как приятно было подхватывать ложкой клейкие тягучие нити и пытаться поймать их ртом!..

MME JEANNE SAVARIN (EDITOR) LA CUISINE DES FAMILLES

ПОРТУГАЛЬСКАЯ ПАНАДА

Açorda Alentejana

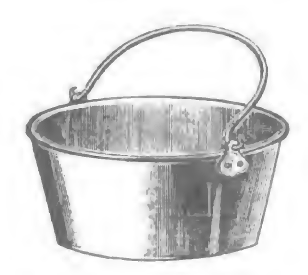
К этому супу часто подают поджаренные в гриле свежие сардины.

На 6—8 порций

Сухой хлеб (раскоршенный)	250 г
Веточка кориандра	1
Соль	
Оливковое масло	3 ст.л.
Кипяченая вода	2 л

В ступке истолките до пастообразного состояния кориандр, чеснок и соль. Переложите получившуюся смесь в миску и влейте оливковое масло. Хорошо перемешав продукты, влейте кипящую воду и бросьте раскоршенный хлеб. Размешайте суп до полной однородности.

CAROL WRIGHT PORTUGUESE FOOD



СУП С ОСТРОВА МАЙОРКА

Sopa a la Mallorquina

На 6 порций

Растительное масло	3 ст.л.
Луковицы, тонко нарезанные	3
Сладкий красный перец, очищенный от семян и порезанный	3
Мелкая зеленая капуста (удалить кочерыжки и порезать кочаны)	3
Зубчики чеснока, порезанные	2
Помидоры (очищенные от кожицы и семян), порезанные	3
Порезанная петрушка	1 ст.л.
Кипящая вода	1 л
Соль	
Хлеб, тонко нарезанный	12 ломтей

В большой кастрюле разогрейте растительное масло, затем положите лук, сладкий перец, капусту, чеснок и поджарьте все на малом огне. Когда лук начнет размягчаться, положите помидоры и петрушку, закройте кастрюлю крышкой и жарьте продукты на малом огне еще 15 мин. После этого влейте воду, доведите до кипения и варите бульон при слабом кипении до размягчения капусты. Положите по вкусу приправы.

На дно посуды, в которой суп будет подан на стол, уложите слой хлебных ломтей. Теперь половником извлеките из бульона порцию отварных овощей и положите их поверх хлеба. Перемежайте слои хлеба и овощей, пока овощи не закончатся, после этого залейте уложенные продукты бульоном, поставьте суп на малый огонь и варите до тех пор, пока бульон полностью не впитается, образовав густое пюре.

ELIZABETH CASS SPANISH COOKING

ИСПАНСКИЙ ЯИЧНЫЙ СУП

Sainserelle à l'Espagnole

Этот рецепт взят из анонимной поваренной книги, некогда принадлежавшей принцу Домбскому.

На 4 порции

Яйца	3
Свежий хлебный мякиш (крошеный)	50 г
Сыр пармезан, тертый	50 г
Бульон, подогретый (*см. с. 163—164*)	1 л

Смешайте хлебный мякиш с сыром пармезан, добавьте яйца и взбейте продукты. Добавляйте смесь порциями в подогретый бульон, каждый раз хорошо его перемешивая, затем поставьте бульон на огонь и осторожно подогрейте, продолжая мешать, пока суп не загустеет. Готовый суп сразу же подавайте на стол.

LE CUISINIER GASCON

ЯИЧНЫЙ СУП

Zuppa Pavese

На 2 порции

Яйца	4
Тонкие ломтики хлеба, пропитанные сливочным маслом	8
Свеженатертый сыр пармезан	60 г
Кипящий крепкий бульон	1/2 л
Свежесмолотый белый перец	

Посыпьте ломтики хлеба натертым сыром и уложите их в две отдельные жаропрочные кастрюльки. Залейте обе кастрюльки бульоном и осторожно разбейте в них яйца, стараясь, чтобы желтки не растеклись. Бросьте в каждую кастрюльку по щепотке перца, затем поставьте их в горячий духовой шкаф, разогретый до 230°C. Через 10 мин., когда яйца сварятся, извлеките суп из духового шкафа и подавайте на стол, не давая остыть. В качестве гарнира подайте порцию тертого сыра.

GIANNI BRERA AND LUIGI VERONELLI LA PACCIADA

ЛУКОВЫЙ СУП

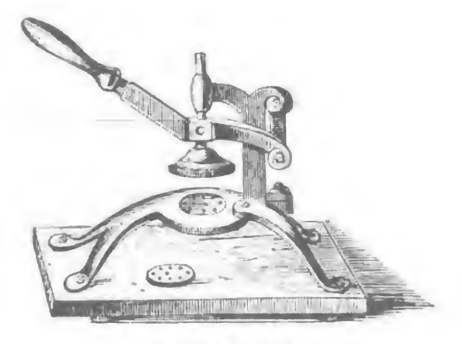
Англичанка Ханна Гласс, автор нескольких поваренных книг, поместила этот рецепт в том с лаконичной надписью «Для истинных леди».

На 4—6 порций

Луковицы средней величины, порезанные	10—12
Сливочное масло	250 г
Мука	2 ст.л.
Кипяченая вода	1—1,5 л
Черствый хлеб, раскрошенный или порезанный мелкими кусочками	100 г
Соль	
Яичные желтки	2
Уксус	2 ч.л.

Растопите в сотейнике сливочное масло на среднем огне, так чтобы оно закипело. Когда масло перестанет шипеть и пузыриться, положите в сотейник порезанный лук и жарьте его 15 мин. Посыпьте лук мукой, размешайте кругообразными движениями, затем встряхните сотейник и жарьте лук еще несколько минут. Влейте кипящую воду, размешайте круговыми движениями, после чего всыпьте хлеб и положите по вкусу соль. Варите суп 10 мин., часто помешивая, потом снимите сотейник с огня и займитесь приготовлением яичной заправки. Для этого взбейте в уксусе яичные желтки, смешайте их с небольшим количеством супа и перелейте, помешивая, получившуюся смесь в сотейник. Хорошо размешайте суп и разлейте по тарелкам. Блюдо должно выйти отменным.

THE ART OF COOKERY MADE PLAIN AND EASY



ЛУКОВЫЙ СУП

Soupe à l'Oignon

Этот суп хорошо подавать на завтрак: он очень питателен и в то же время легок для желудка. Готовится он быстро, а исходные продукты стоят недорого.

На 5—6 порций

Белый лук (каждую луковицу разрезают вдоль на 4 части, затем тонко нарезают поперек)	250 г
Сливочное масло	60 г
Соль	
Сахар	
Мука	1 ст.л.
Кипящая вода	1,5 л
Лавровый лист	1/2
Яичные желтки (по желанию)	2—3
Сливки (по желанию)	100 мл
Тонкие ломтики белого французского хлеба или багета, подсушенные в духовке на малом жару	15—20
Перец	

В кастрюлю с 30 г сливочного масла положите лук и тушите на очень слабом огне, часто помешивая деревянной ложкой. Бросив по маленькой щепотке соли и сахара, потушите лук до золотистого цвета, после чего посыпьте лук мукой, а еще через 2 мин. влейте кипящую воду. Мешайте суп, пока он не закипит, потом сдвиньте наполовину кастрюлю с огня, положите в суп лавровый лист и добавьте, если требуется, соли. Варите суп при легком кипении 10—12 мин. Под конец варки удалите лавровый лист из кастрюли.

Суп можно заправить льезоном из яичных желтков и сливок. Желтки взбиваются вместе со сливками, затем, перед самой подачей на стол, льезон вливают в суп при непрерывном помешивании.

Уложите в супницу ломтики подсушенного хлеба, смажьте их остатками сливочного масла, посыпьте свежесмолотым перцем и залейте супом (с льезоном или без).

URBAIN DUBOIS ÉCOLE DES CUISINIÈRES

ЛУКОВЫЙ СУП (СУП ПЬЯНИЦЫ)

Soupe à l'Oignon

Обычно хлеб сначала укладывают в супницу, потом заливают супом, но можно положить ломтики хлеба на поверхность супа и присыпать все тертым сыром. Если такой суп поставить ненадолго под рашпер, то он покроется румяной корочкой.

Этот суп, как считают, помогает снимать алкогольную интоксикацию, поэтому его часто называют «супом пьяницы». Если вы решили применить это блюдо именно с такой целью, то сыр лучше не использовать.

На 4 порции

Крупные луковицы, мелко порезанные	2—3
Сливочное масло	30 г
Мука	2 ч.л.
Вода	1 л
Хлеб, ломтиками	90 г
Тертый сыр грюйер или пармезан (по желанию)	75 г
Соль	

Распустите в кастрюле сливочное масло и обжарьте на нем лук до легкой золотистости. Всыпьте, помешивая, муку и продолжайте жарить, пока смесь не станет густо-коричневой. Влейте в кастрюлю воду, закройте крышкой и варите при слабом кипении 30 мин. В подогретую супницу уложите ломтики хлеба (если вы используете сыр, то слои хлеба должны перемежаться со слоями сыра), затем посолите суп, залейте им супницу и подавайте на стол. В том случае, если используется сыр, соли следует класть очень мало.

JULES BRETEUIL LE CUISINIER EUROPÉEN

ХЛЕБНЫЙ СУП С ПОМИДОРАМИ

Pappa al Pomodoro

Для приготовления этого супа очень важно, чтобы хлеб не оказался сырым. Предварительно хлебу следует основательно полежать — не менее нескольких дней. Желательно выбрать плотный сорт хлеба и темный, а не белый.

Несмотря на то что это блюдо называется супом, оно почти всегда получается необычайно густым. Его можно есть в любом виде: в горячем, холодном, слегка остывшим. Его также можно разогреть на следующий день и подать на стол.

На 4 порции

Хлеб, порезанный мелкими кусочками *(см. с. 165)*	500 г
Очень спелые помидоры (очищенные от кожицы и семян), разрезанные начетверо	500 г
Оливковое масло	100 мл
Большие зубчики чеснока, крупно порезанные	3
Сушеный жгучий перец, грубо истолченный	
Горячий куриный или мясной бульон *(см. с. 164)*	3/4 л
Соль, свежесмолотый черный перец	
Листики базилика	4—5

Налейте в кастрюлю половину оливкового масла (желательно использовать горшок из жаропрочной керамики), бросьте чеснок и щепоть толченого жгучего перца. Слегка обжарьте продукты в течение 10—12 мин., затем положите помидоры и варите все при слабом кипении 15 мин.

Положите в кастрюлю хлеб и влейте бульон. Добавьте соль, перец и листья базилика, хорошо все перемешайте и варите при слабом кипении 15 мин. Теперь снимите кастрюлю с огня, закройте крышкой и дайте постоять 1—2 ч.

После того как суп настоится, его необходимо тщательно перемешать. Готовый суп разложите ложкой по отдельным суповым мискам. Каждую порцию окропите столовой ложкой оставшегося оливкового масла и присыпьте свежесмолотым черным перцем.

GIULIANO BUGIALLI THE FINE ART OF ITALIAN COOKING

РЫБАЦКИЙ СУП

Soupe du Pêcheur

Вопреки названию, это не рыбный суп, а особый луковый суп, рецепт которого автор позаимствовал у заядлого рыбака. Если вам не по нраву чересчур наваристые супы, то советуем исключить из рецепта томатное пюре и ту часть сливочного масла, которой намазываются хлебные ломти.

На 4 порции

Хлеб домашней выпечки *(см. рецепт на с. 165)*, нарезанный ломтями толщиной по 1 см	250 г
Сливочное масло	100 г
Швейцарский сыр (грюйер), натертый	150 г
Луковицы средних размеров, тонко нарезанные	4
Помидоры, размятые	3 ст.л.
Кипящая вода	примерно 1 л
Соль	

Подрумяньте на рашпере ломти хлеба, затем дайте им остыть. Смажьте ломти сливочным маслом — у вас должно уйти на это примерно 90 г масла — и обильно посыпьте тертым сыром. Слой масла и слой сыра вместе должны иметь ту же толщину, что и хлеб. Распустите в сковороде оставшееся масло и поджарьте лук до коричневато-золотистого цвета.

На дно горшка из жаропрочной керамики уложите слой хлебных ломтей с маслом и сыром и посыпьте их третьей частью всего лука. После этого уложите следующий слой хлеба, опять посыпьте луком и полейте двумя столовыми ложками пюре из размятых помидоров. Точно так же уложите третий слой из хлеба, лука и томатного пюре. Присыпьте сверху уложенные продукты тертым сыром. Горшок должен быть заполнен не более чем на 2/3 объема, так как во время варки супа хлеб сильно разбухает.

Возьмите воронку и вставьте в горшок таким образом, чтобы ее носик упирался в дно горшка. Медленно вливайте через воронку кипящую воду до тех пор, пока содержимое горшка не начнет всплывать. Если вы использовали не очень соленый сыр, воду нужно слегка посолить. Не закрывая крышкой, поставьте горшок в верхнее отделение духового шкафа и варите 30 мин. на малом жару. В конце добавьте в горшок немного вскипяченной воды, чтобы хлеб не подсыхал.

Поставьте суп на 1 ч. в духовой шкаф, подогретый до 170°С. В процессе готовки доливайте, если необходимо, воду и добавляйте соль. Суп будет готов, когда на его поверхности появится золотистая корочка из подрумяненного сыра. Исходные продукты в супе к этому времени превратятся в густое пюре. Подайте каждому гостю порцию этого пюре и положите часть аппетитной хрустящей корочки.

B RENAUDET LES SECRETS DE LA BONNE TABLE



СУП С СЫРОМ И ХЛЕБОМ

La Soupe au Fromage et au Pain Bis

Pain bis — это большой круглый деревенский хлеб, приготавливаемый из непросеянной смеси пшеничной и ржаной муки. Тесто для него всегда заквашивается на кислых дрожжах. По рецепту, из каравая следует вырезать большой клин и порезать его ломтиками. Ближе всего к pain bis стоит сорт хлеба, описываемый на с. 165. Если у вас нет сыра канталь, можно взять зрелый чеддер с резким вкусом.

На 4 порции

Тонкие ломтики черствого или сухого хлеба	24
Сыр канталь, натертый	200 г
Луковицы, нарезанные ломтиками	6
Зубки чеснока, нарезанные	3
Сливочное масло	30 г
Соль	
Вода	1 л

Обжарьте в сливочном масле лук и чеснок, слегка посолите, затем влейте воду и доведите ее до кипения. Оставьте бульон слабо кипеть и займитесь укладкой хлеба. Возьмите жаропрочную супницу — предпочтительно в форме луковицы, какие обычно используют в Оверни, — подогрейте ее, затем уложите на дно слой из хлебных ломтей и посыпьте их тертым сыром. Повторяйте процедуру, перемежая слои хлеба и сыра, пока не закончится тот или другой продукт или же супница не окажется полной. Залейте укладку луковичным бульоном и, не закрывая крышкой, поставьте супницу в духовой шкаф, предварительно нагретый до 180°С. Томите суп от 45 мин. до 1 ч. Готовое блюдо должна покрывать тонкая золотистая корочка. Суп порой бывает настолько густым, что погруженная в него ложка стоит.

SUZANNE ROBAGLIA MARGARIDOU JOURNAL ET RECETTES D'UNE CUISINIÈRE AU PAYS D'AUVERGNE

ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБНЫЙ СУП

Zuppa Mitunà

Рецепт этого супа можно слегка усложнить, нарезав ломтиками 150 г сыра *фонтина* и уложив его на хлеб.

На 6 порций

Черствый хлеб домашней выпечки *(см. с. 165)*, тонко нарезанный	300 г
Зубчики чеснока, разрезанные пополам	2
Разогретый куриный либо говяжий бульон *(см. с. 164)*	2 л
Мелко порезанная петрушка	2 ст.л.

Положите ломтики хлеба на противень и поместите в духовой шкаф, нагретый до 180°С. После того как хлеб полностью высохнет, натрите ломтики половинками чесночных зубчиков и сложите в жаропрочную супницу. Поливайте хлеб небольшими порциями горячего бульона, каждый раз давая возможность хлебу впитать жидкость. Поставьте супницу в горячую духовку, нагрев ее до 220°С, и дайте супу пропечься в течение 10—15 мин. Перед подачей на стол посыпьте суп петрушкой.

LAURA GRAS PORTINARI
CUCINA E VINI DEL PIEMONTE E DELLA VALLE D'AOSTA

СУП С САНДВИЧАМИ

Zuppa di Pane Farcito

Способ извлечения костного мозга из костей приведен на с. 18.

На 6 порций

Небольшая буханка хлеба квадратного сечения, тонко порезанная	1
Отварная курица (без кожи и костей)	250 г
Жир от ветчины, тонко нарезанный	60 г
Говяжий костный мозг	30 г
Яйцо, слегка взбитое	1
Соль	1/2 ч.л.
Свежесмолотый перец	1/8 ч.л.
Сыр пармезан, натертый	40 г
Сливочное масло	примерно 90 г
Кипящий бульон *(см. с. 163—164)*	2 л

Порежьте и тщательно перемешайте курицу, ветчинный жир и костный мозг (можете пропустить продукты через мясорубку, установив редкую сетку). Положите яйцо, соль, перец, всыпьте 1 ст.л. сыра и тщательно все перемешайте до образования однородной массы. При помощи выемок для печенья вырежьте из ломтиков хлеба кружочки диаметром 4 см. Половину всех кружочков намажьте мясной начинкой, накройте их оставшимися кружочками, так чтобы получились сандвичи, затем крепко сожмите пальцами края каждого сандвича. Распустите в сковороде 30 г сливочного масла и обжарьте с обеих сторон все сандвичи до золотисто-коричневого цвета. Если нужно, добавьте сливочного масла. Разложите обжаренные сандвичи по глубоким суповым тарелкам, залейте кипящим бульоном и подайте на стол. Отдельно подайте тертый сыр.

LUIGI CARNACINA GREAT ITALIAN COOKING



ПАНАДА С ЩАВЕЛЕМ ИЛИ ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

La Panade avec Oseille ou Blanc de Poireau

Для этого супа необходим почти черствый хлеб. Желательно использовать только верхнюю половину буханки, так как она обычно лучше пропечена и выходит пышнее. Все пригорелые или потемневшие места нужно тщательно срезать. Если хлеб сырой, нужно уложить кусочки на противень и на несколько минут поместить их в духовку, установив слабый жар. Вместо воды можно использовать обезжиренный телячий бульон либо разведенное водой молоко.

На 6—8 порций

Сухой хлеб, порезанный на мелкие куски	250 г
Щавель, крупно порезанный, или 75 г лука-порея (только светлые части стеблей), очень мелко порезанного	100 г
Сливочное масло	90 г
Вода, подогретая	2 л
Яичные желтки, слегка взбитые	6
Соль	

В глубокой кастрюле с массивным дном распустите на малом огне 30 г сливочного масла и в течение 10 мин. обжарьте на нем щавель либо лук-порей. После этого положите в кастрюлю хлеб и залейте его водой. Снимите кастрюлю с огня, закройте крышкой и дайте постоять 10 мин., чтобы хлеб пропитался водой.

Доведите суп до кипения, непрерывно помешивая его ложкой. Закройте кастрюлю крышкой и варите при очень слабом кипении не менее 30 мин. Во время варки суп нельзя перемешивать, иначе хлеб пристанет к стенкам кастрюли.

Готовый суп энергично перемешайте ложкой и разомните оставшиеся комки. Должна получиться совершенно однородная масса, похожая на пюре или густые сливки. Снимите суп с огня, влейте желтки, взбивая суп мутовкой, затем положите оставшееся масло и соль по вкусу. Снова поставьте суп на малый огонь и взбивайте до тех пор, пока он не загустеет. Суп можно подавать на стол.

MADAME SAINT-ANGE LA CUISINE DE MADAME SAINT-ANGE

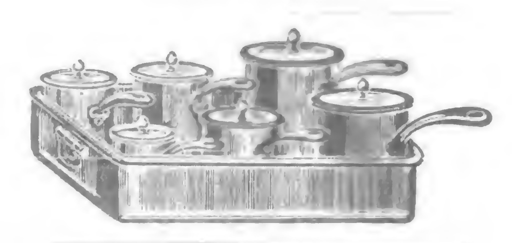
ПАНАДА СО ЩАВЕЛЕМ

На 6 порций

Черствый белый хлеб, порезанный кусками	250 г
Щавель, нашинкованный	200 г
Сливочное масло	30 г
Подогретая вода	1 л
Соль	1 ч.л.
Молоко либо молоко со сливками (если есть в наличии)	1/2 л
Слегка взбитое яйцо	1 крупное или 2 мелких

Распустите в кастрюле половину всего сливочного масла. Положите щавель, закройте крышкой и тушите на малом огне до тех пор, пока щавель не ужарится примерно до одной четверти первоначального объема. Влейте воду, посолите и положите хлеб. Перемешайте продукты, чтобы хлеб полностью пропитался водой, затем, продолжая мешать, доведите суп до кипения. Варите суп 30 мин., помешивая его время от вермени. После варки энергично взбейте суп мутовкой до образования однородной смеси. Положите оставшееся масло, доведите суп до кипения (но не давайте ему закипеть), положите по вкусу приправы и подавайте на стол.

LOUIS DIAT
FRENCH COOKING FOR AMERICANS



СУП С ЖАРЕНЫМ МЯКИШЕМ

Soupe à la Mie de Pain Frite

На 4 порции

Свежий мякиш (крошеный)	100 г
Сливочное масло	60 г
Кипящее молоко	1 л
Малиновый сироп или размятые ягоды малины (добавить сахар по вкусу)	150 мл

Поджарьте крошеный хлебный мякиш в сливочном масле и отожмите его от излишка масла. Положите мякиш в подогретую супницу, влейте половину молока, закройте супницу крышкой и дайте постоять 5 мин. Влейте малиновый сироп и оставшееся молоко, слегка перемешайте и подавайте на стол.

JEAN DE GOUY LA CUISINE ET LA PATISSERIE BOURGEOISES

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

ЛЕТНИЙ СУП ИЗ АВОКАДО

На 4—6 порций

Спелые плоды авокадо (без червоточин), очищенные от кожуры и косточек и протертые через сито	4
Куриный навар или бульон (*см. с. 164*)	1/4 л
Крепкие сливки	1/4 л
Сухое белое вино (по желанию)	100 мл
Лимонный сок	2 ч.л.
Соль, перец	
Красный перец	
Шнитт-лук или укроп	

Залейте протертые плоды авокадо куриным бульоном, хорошо перемешайте и процедите через сито. Смешайте суп со сливками и белым вином (если вы его используете), влейте лимонный сок, положите соль и перец, бросьте чуть-чуть красного перца. Закройте суп крышкой и хорошо охладите. Перед подачей на стол порежьте шнитт-лук или укроп и посыпьте суп.

HELEN EVANS BROWN HELEN BROWN'S WEST COAST COOKBOOK

БИСК ИЗ АВОКАДО

На 2 порции

Крупный плод авокадо, очищенный от кожуры и косточек	1
Лимонный сок	100 мл
Соль, свежесмолотый перец	
Крепкий куриный бульон (*см. с. 164*)	350 мл
Крепкие сливки	150—200 мл

Налейте лимонный сок в глубокую миску. Порежьте авокадо крупными кусками и быстро опустите их в лимонный сок (иначе мякоть потемнеет). Вилкой разомните авокадо (не слишком мелко: кусочки должны получиться размером примерно с горошину), приправьте смесь солью и перцем и перелейте в кастрюлю (желательно эмалированную). Поставьте кастрюлю на малый огонь, медленно влейте куриный бульон, перемешивая смесь, затем влейте сливки. Доведите суп до слабого кипения и варите 2 мин. Готовый суп можно подавать горячим или же перед подачей поставить на несколько часов в холодильник.

DORIS TOBIAS AND MARRY MERRIS THE GOLDEN LEMON

ОГУРЕЧНЫЙ СУП СО СЛИВКАМИ

Minestra di Certiolo alla Crema

На 2—4 порции

Крупный огурец, очищенный и порезанный кусочками	1
Засоленные с укропом огурцы, порезанные кусочками	1 крупный или 2 мелких
Лимонный сок	3 ст.л.
Натертый лук	3 ст.л.
Крепкие сливки	150—200 мл
Соль, перец	
Порезанный укроп	1 ст.л.

Отложите для гарнира 2 столовые ложки нарезанных кусочков свежего огурца, остальное сложите в кухонный комбайн. Туда же положите кусочки соленых огурцов и лук, затем влейте лимонный сок и переработайте все продукты до получения однородной смеси. Перелейте смесь в охлажденную супницу, заправьте, помешивая, сливками, положите соль, перец, укроп. Всыпьте в суп оставшиеся кусочки свежего огурца, охладите и подайте на стол.

JANET ROSS AND MICHAEL WATERFIELD
LEAVES FROM OUR TUSCAN KITCHEN

СУП ИЗ БЕЛОГО ЧЕСНОКА С ВИНОГРАДОМ

Sopa de Ajo Blanco con Uvas

В испанской провинции Малага, откуда пришел к нам этот рецепт, такой суп готовят только со свежим миндалем. Можно, конечно, взять обычный миндальный порошок из магазина или купить на рынке старого миндаля, однако аромат у супа будет уже не тот.

На 6 порций

Зубчики чеснока	5
Виноград (ягоды очищают от кожицы, разрезают пополам и удаляют косточки)	500 г
Истолченный миндаль (либо 30 зерен свежего миндаля)	2 ст.л.
Мякиш темного хлеба (крошеный)	60 г
Соль	
Оливковое масло	2 ст.л.
Уксус	1 ст.л.
Вода	1/2 л
Кубики льда	6

Истолките в ступке миндаль, чеснок, хлебный мякиш и соль. Понемногу влейте оливковое масло, перемешивая продукты, затем влейте уксус. Переложите содержимое ступки в супницу и залейте водой. Положите виноград и лед, поставьте суп в холодное место на 30 мин., затем подайте на стол.

ELIZABETH CASS
SPANISH COOKING

СУП СО ЛЬДОМ (УПРОЩЕННЫЙ ВАРИАНТ)

Soupe à la Glace Simplifiée

Для получения огуречного сока нужно натереть или смолоть крупный огурец, посолить его и откинуть на простеленный тонкой тканью дуршлаг. Ткань затем необходимо тщательно отжать и выкрутить, чтобы получилось как можно больше сока. (Если верить автору рецепта, огурец можно заменить дыней.) В качестве створоженного молока может послужить как обычное скисшее молоко, так и свежее молоко, в которое добавляется сычужок. Также хорошо подойдет пахта.

На 4 порции

Щавель, порезанный	100 г
Сливочное масло	15 г
Створоженное молоко	1 л
Огуречный сок	100 мл
Порезанная зелень фенхеля или укропа	3 ст.л.
Порезанный шнитт-лук	2 ст.л.
Небольшой огурец, очищенный от кожуры и семян и тонко нарезанный	1
Яйца, сваренные вкрутую и нарезанные	2
Соль	
Кубики льда (завернуть в салфетку и раздробить)	6—8

Потушите в сливочном масле на малом огне щавель до кашеобразного состояния (3—4 мин.). Переложите тушеный щавель в супницу, влейте молоко, огуречный сок, положите фенхель, шнитт-лук, ломтики огурца и яиц. Все перемешайте и посолите по вкусу. Перед самой подачей на стол бросьте в суп раздробленный лед и размешайте.

L.E. AUDOT
LA CUISINIÈRE DE LA CAMPAGNE ET DE LA VILLE

СУП ИЗ ЙОГУРТА

Tarator: Soupe de Yaourt à la Bulgare

На 6 порций

Йогурт	1,5 л
Огурцы, порезанные мелкими кубиками	500 г
Грецкие орехи, очищенные от скорлупы и истолченные в ступке	150 г
Оливковое масло	100 мл
Свежая зелень укропа, порезанная	1 ст.л.
Чесночный зубчик, истолченный	1
Соль	

Влейте в охлажденную супницу йогурт, положите в него все прочие продукты и размешайте. Если суп получился недостаточно холодным, перед самой подачей на стол бросьте в супницу несколько кубиков льда.

LES PETITS PLATS ET LES GRANDS

КАЛИФОРНИЙСКИЙ СУП-КРЕМ ИЗ ЗЕЛЕНИ

Для этого супа подходят любые виды зелени и трав — при умелом их сочетании и соблюдении меры.

На 6 порций

Листья салата-латука, порезанные	125 г
Петрушка или кервель, мелко порезанные	30 г
Лук-шалот или 1 маленькая луковица, мелко порезанные	4
Эстрагон и розмарин, мелкопорезанные	по 1 ч.л.
Крепкий светлый бульон	1 л
Соль, перец	
Некрепкие сливки	1/4 л
Яичные желтки	3
Порезанный шнитт-лук	
Листья шпината (по желанию)	3—4

Положите в бульон листья латука, петрушку или кервель, лук-шалот или мелкопорезанную луковицу, эстрагон и розмарин. Отварите зелень в течение 10 мин. на малом огне, после чего протрите ее через сито. Если суп получился бледным по цвету, истолките в ступке до пастообразного состояния несколько листьев шпината и добавьте их в суп. Положите по вкусу приправы, затем загустите суп сливками и яичными желтками. Подавайте на стол в горячем или холодном виде, посыпав суп порезанным шнитт-луком.

HELEN EVANS BROWN
HELEN BROWN'S WEST COAST COOK BOOK



ХОЛОДНОЕ КОНСОМЕ ПО-МАДРИДСКИ

Consommé Glacé à la Madrilène

Чтобы консоме при охлаждении лучше загустевало, в бульон добавляют богатые желатином части куриной тушки.

На 8—10 порций

Говяжий или куриный бульон (*см. с. 164*)	3 л
Нежирная говяжья лопатка или шея, мелко порезанная	750 г
Яичный белок	1
Морковь, порезанная мелкими кубиками	50 г
Лук-порей, порезанный мелкими кубиками	100 г
Помидоры (каждый разрезать пополам, очистить от семян и порезать)	12—15
Томатное пюре (по желанию)	3 ст.л.
Красный перец (по желанию)	

Налейте в глубокую кастрюлю бульон, положите порезанную говядину, яичный белок, морковь, лук-порей и помидоры. Помешивая, доведите бульон до кипения, затем уменьшите огонь и, прикрыв кастрюлю крышкой, так чтобы оставался зазор, варите при очень слабом кипении 1,5 ч. Если вы используете томатное пюре, его необходимо положить сразу после варки. Полученное консоме слейте через дуршлаг, проложенный салфеткой или несколькими слоями тонкой ткани. Тщательно удалите с поверхности консоме жир, приправьте щепоткой красного перца, затем охладите до легкого загустения и подайте на стол в охлажденных фарфоровых чашках.

PROSPER MONTAGNÉ
MON MENU

КОНСОМЕ ПО-АНДАЛУЗСКИ

Consommé Andalou

Этот рецепт, разновидность популярного в Испании гаспачо, обнаружен в ресторане «Кафе де Пари» в Биаррице.

На 4 порции

Помидоры очищенные, порезанные	500 г
Некрупные луковицы, порезанные	3
Небольшой огурец (очищенный от кожуры и семян), тонко нарезанный	1
Сладкий красный перец (пропеченный и очищенный от кожицы и семян), порезанный	1
Оливковое масло	200 мл
Вчерашний хлеб	150 г
Зубки чеснока, порезанные и истолченные до пасты	2
Соль, свежесмолотый перец	
Паприка	1/4 ч.л.
Молотый тмин	1/4 ч.л.
Уксус	1—2 ст.л.
Ледяная вода	1,5 л

Гарнир

Квашеные корнишоны, крупно порезанные	3—4
Некрупные луковицы, нарезанные очень тонко	2
Помидоры (очищенные от кожицы и семян), порезанные кубиками	250 г
Небольшой огурец (очищенный от кожуры и семян), порезанный кубиками	1
Хлеб, порезанный кубиками	50 г

Истолките в ступке помидоры, лук, огурцы и сладкий перец. (Продукты можно измельчить с помощью ручной мельницы, поставив на нее самый тонкий нож, либо в кухонном комбайне, запуская его на очень короткое время.) Влейте оливковое масло, положите раскрошенный хлеб, чеснок, соль, перец, паприку, тмин и истолките все до состояния тонкой пасты. Приправьте по вкусу уксусом, затем влейте, помешивая, воду. Готовый суп хорошо охладите и подавайте на стол с несколькими видами гарнира — каждый в отдельной посуде.

LES PRINCES DE LA GASTRONOMIE

ГАСПАЧЧО ПО-АНДАЛУЗСКИ

На 4 порции

Зубчик чеснока	1
Оливковое масло	2—3 ст.л.
Помидоры, нарезанные ломтиками	5
Репчатый лук, нарезанный ломтиками	1
Соль	1/2 ч.л.
Перец	1/4 ч.л.
Паприка	1/4 ч.л.
Уксус	1,5 ст.л.
Холодная вода	1/4 л
Огурцы (очищенные), порезанные	200 г
Ломтики хлеба	4
Кубики льда	

Разомните зубчик чеснока деревянной ложкой в миске для салата, влейте оливковое масло и перемешайте до образования пастообразной массы. Положите помидоры, лук, соль, перец, паприку. Влейте уксус, затем воду и дайте супу постоять полчаса. За 10 мин. до подачи на стол всыпьте в суп порезанные огурцы, положите ломтики хлеба и, если требуется, добавьте воды. Под конец бросьте кубики льда.

MARINA PEREYRA DE AZNAR AND NINA FROUD
THE HOME BOOK OF SPANISH COOKERY

СЕНЕГАЛЬСКИЙ СУП (СЕНЕГАЛЕЗ)

На 6 порций

Порезанный лук	2 ст.л.
Сливочное масло	30 г
Порошок кэрри	2 ч.л.
Мука	1 ст.л.
Куриный навар или бульон (*см. с. 164*)	1 л
Яичные желтки	4
Крепкие сливки	1/2 л
Отваренное куриное мясо (порезанное кубиками) либо креветки (отваренные и почищенные)	100 г

Обжарьте в сливочном масле лук до мягкости, не давая ему подрумяниться. Всыпьте порошок кэрри, затем муку и жарьте на малом огне еще 5 мин. Влейте бульон и, размешивая, доведите до кипения. Влейте в яичные желтки несколько ложек супа и взбейте, затем, помешивая, перелейте взбитую смесь в суп. Варите суп 1 мин., не доводя до кипения. Готовый суп перелейте через сито в супницу и охладите. Заправьте сливками и порезанным куриным мясом (или очищенными креветками). На стол сенегалез подают сильно охлажденным, в мисках, помещенных в колотый лед.

HELEN CORBITT
HELEN CORBITT'S COOKBOOK

ЛЕДЯНОЙ СУП ДЛЯ ОЧЕНЬ ЖАРКОГО ДНЯ

Soupe Glacée pour Grosse Chaleur

Этот необычный рецепт с добавлением сырых помидоров составил Жерар Вийе, шеф-повар ресторана «Ле Труа Марш» в Версале.

На 1 порцию

Помидоры	2
Соль, свежесмолотый перец	
Лимонный сок	1 ст.л.
Оливковое масло	1 ст.л.
fines herbes (пряные травы), крупно порезанные	1 ч.л.

Поместите помидоры в кухонный комбайн, добавьте соль, перец, влейте лимонный сок и оливковое масло. Измельчайте все на максимальных оборотах в течение 2 мин. Суп подавайте охлажденным, посыпав сверху пряными травами.

LA CUISINE NATURELLE A L'HUILE D'OLIVE

ХОЛОДНЫЙ РЫБНЫЙ СУП С ОВОЩАМИ

Chlodnik z Ryby

Этот довольно сытный суп является прекрасным освежающим летним блюдом. Советуем использовать для него красную рыбу, но подойдет также практически любая белая рыба с плотной мякотью. Вполне годится, например, треска или хек. Рыбы необходимо купить столько, чтобы после ее переработки получилось не менее 750 г очищенной мякоти.

На 6 порций

Красная рыба, выпотрошенная и почищенная	1 кг
Морковь, натертая на крупной терке	3
Репа, натертая на крупной терке	1
Лук, натертый на крупной терке	1
Крупная свекла, натертая на крупной терке	1
Корень гамбургской петрушки (по желанию), натертый на крупной терке	1
Вода	1 л
Соль, перец	
Сахар	
Большой огурец, очищенный и нарезанный полосками	1
Шнитт-лук, укроп и зелень петрушки (мелко порезанные)	по 1 ст.л.
Лимонный сок	3 ст.л.
Яйца, сваренные вкрутую и разрезанные на четыре части	3
Сметана	100 мл

Положите натертые овощи в большую кастрюлю с водой и варите на среднем огне 30 мин. Если вам нужен прозрачный суп, то сразу после варки бульон необходимо процедить, чтобы отделить разварившиеся овощи. Приправьте

бульон солью, перцем и сахаром по вкусу, потом заложите в кастрюлю рыбу, закройте крышкой и варите еще примерно 20 мин. или до готовности рыбы. Снимите кастрюлю с огня, извлеките рыбу и дайте ей остыть. Отделите от кожи и костей мякоть и разомните ее на мелкие кусочки. Остудите бульон, положите в него порезанный огурец и травы, приправьте по вкусу лимонным соком. Хорошо размешайте.

Положите в каждую тарелку по 2 четвертинки отваренного яйца, а также по нескольку кусочков рыбной мякоти. Поставьте на стол супницу с бульоном и половником разлейте его по тарелкам. Предложите каждому гостю по вкусу заправить свой суп сметаной.

ALAN DAVIDSON
NORTH ATLANTIC SEAFOOD

БОТВИНЬЯ: ХОЛОДНЫЙ РЫБНЫЙ СУП

В этом рецепте квас можно заменить белым вином или сидром. Вместо щавеля и шпината можно взять 750 г молодой свекольной ботвы или листьев мангольда, ошпарить их и очень мелко порезать.

На 12 порций

Лосось, морская форель или любая белая рыба с плотной мякотью	1 кг
Щавель (листья очистить от жилок, порезать и потушить в 1 ст.л. сливочного масла)	250 г
Шпинат (листья ошпарить, отжать от воды и очень мелко порезать)	500 г
Огурец (очищенный), порезанный кубиками	1
Порезанный зеленый лук	4
Мелко порезанный свежий укроп	2 ст.л.
Порезанная зелень петрушки	3 ст.л.
Соль	
Черная патока	100 мл
Тертый хрен	
Раковые шейки либо крупные креветки	25

Квас

Черствый ржаной хлеб, высушенный и наломанный кусками	250 г
Кипящая вода	2 л
Черная патока	4 ст.л.
Свежие дрожжи (или 1/2 ч.л. сухих дрожжей)	7 г
Мука из солодового ячменя (по желанию)	1/2 ч.л.
Изюм	

Чтобы приготовить квас, положите в миску хлеб и залейте кипящей водой, после чего сразу накройте миску толстым покрывалом и дайте ей остыть (вода должна стать чуть теплой). Настоянную жидкость слейте в другую миску через простеленное чистой салфеткой сито. Положите в процеженную жидкость патоку и размешайте до полного растворения. Смешав муку с дрожжами, разведите ее небольшим количеством жидкости и перемешайте до состояния тонкой пасты. Переложите пасту в миску с жидкостью, хорошо размешайте, затем накройте миску крышкой и поставьте в теплое место на 12 ч. После этого опять процедите жидкость, затем разлейте по бутылкам, бросив в каждую по 2 изюминки. Тщательно закупорьте бутылки и поставьте в прохладное место. Через 3—4 дня квас будет готов к употреблению и в таком виде сможет храниться еще около двух месяцев.

Для приготовления супа опустите рыбу в кипящую подсоленную воду и варите 10 мин. или до ее готовности. Откиньте рыбу на дуршлаг, остудите, очистите от кожи и костей и порежьте на порционные куски. Положите щавель и шпинат в холодную супницу, туда же добавьте огурец, зеленый лук, укроп, петрушку, соль и патоку. Залейте все двумя литрами кваса и размешайте, после чего хорошо охладите суп.

Перед подачей супа на стол положите в него куски рыбы. Можно также положить креветки или раковые шейки. Отдельно подайте мисочку с тертым хреном.

ELENA MOLOKHOVETS
PODAROK MOLODYM KHOZYAIKAM



ХОЛОДНЫЙ РИСОВЫЙ СУП С ВИШНЕЙ

К этому супу хорошо подать маленькие пирожки с вишней. Готовятся они так: на кружок теста кладут очищенную от косточки вишенку, затем складывают кружок пополам и слепляют вместе его края. После этого пирожки пекут в горячей духовке до образования хрустящей корочки.

На 6 порций

Очищенная от косточек вишня (косточки сохранить)	250 г
Рис	60 г
Вода	1,5 л
Сахар	30 г
Крепкие сливки	4 ст.л.

Положите вишневые косточки в воду, доведите до кипения и варите на сильном огне 10 мин. В бульон из-под косточек положите рис и сахар и варите при слабом кипении 30 мин. либо до тех пор, пока рис не станет очень мягким. За 5 мин. до окончания варки положите ягоды вишни. Готовый суп охладите. На стол суп следует подавать очень холодным, заправив каждую порцию ложкой сливок.

SOFKA SKIPWITH
EAT RUSSIAN

ВЕНГЕРСКИЙ ВИШНЕВЫЙ СУП

Meggy Leves

Для этого супа подойдет вишня любого из сортов аморель и любое белое вино. Рецепт взят из меню ресторана «Веселый гусар», расположенного в лондонском Сохо.

На 6 порций

Очищенная от косточек вишня сорта аморель (косточки и черешки сохранить)	500 г
Рислинг или другое белое вино	3/4 л
Сахар	60 г
Трубочка корицы	длиной 2,5 см
Лимоны (кожуру одного лимона натереть и сохранить)	2
Бренди (по желанию)	100 мл
Сметана	1/2 л

Раздробите несколько вишневых косточек, затем сложите все косточки и черешки в кастрюлю с вином, положите сахар, коричную трубочку и тертую кожуру лимона. Выжмите в кастрюлю сок из обоих лимонов и варите все при слабом кипении 5 минут, затем дайте супу настояться не менее 15 мин. Процедите суп, снова доведите до кипения, добавьте вишню вместе с ее соком и сразу снимите кастрюлю с огня. Позвольте супу остыть — он должен быть слегка теплым — и влейте, помешивая, бренди. Добавьте сметану и постепенно влейте остывший вишневый суп, хорошо все перемешивая. На стол суп подавайте сильно охлажденным.

JANE GRIGSON
OBSERVER MAGAZINE

ХОЛОДНЫЙ СУП С ГРУШАМИ И ВОДЯНЫМ КРЕССОМ

Этот рецепт составлен Джеремией Тауэром — шеф-поваром и владельцем ресторана в Сан-Франциско.

На 4 порции

Спелые груши, очищенные и разрезанные на четыре части (кожуру и сердцевины сохранить)	8
Водяной кресс (листья и черешки), порезанный	125 г
Водяной кресс (листья)	25 г
Куриный бульон (*см. с. 164*)	1 л
Лимонный сок	2—3 ст.л.
Соль, перец	
Крепкие сливки	150—200 мл

После того как вы подготовите четвертинки груш, залейте их сразу половиной всего куриного бульона, чтобы не дать им потемнеть. В оставшейся половине бульона отварите кожуру и сердцевинки груш в течение нескольких минут, чтобы бульон насытился грушевым ароматом, затем слейте его через сито в другую кастрюлю. В процеженный бульон бросьте порезаный водяной кресс, отварите на малом огне 10 мин., потом пропустите содержимое кастрюли через кухонный комбайн или смелите на ручной мельнице до получения жидкого пюре.

Четвертинки плодов вместе с бульоном протрите через сито либо опять же пропустите через кухонный комбайн, чтобы получилась пюреобразная масса. Смешайте оба приготовленных пюре вместе. Если необходимо, добавьте куриного бульона для придания супу желаемой густоты. Влейте немного лимонного сока и приправьте по вкусу солью и перцем. Хорошо охладите суп.

Погрузите все имеющиеся листья водяного кресса в кипящую воду — это сделает их мягче и усилит цвет, — затем быстро освежите листья в холодной воде. Перед подачей на стол заправьте суп по вкусу крепкими сливками и слегка взбейте. Добавьте, если нужно, приправ, перелейте суп в супницу и украсьте его поверхность листьями водяного кресса.

PETITS PROPOS CULINAIRES



ХОЛОДНЫЙ СУП ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ

Soupe Froide aux Fraises

Сахарный сироп для этого рецепта получают путем кипячения 500 г сахара в двух литрах воды. Кипятить сахар нужно несколько минут до полного растворения. Перед использованием сироп охлаждают.

На 12 порций

Лесная земляника	2,5 л
Холодный сахарный сироп	2 л
Белое рейнское вино	1 бутылка
Лимонный сок (можно взять побольше)	2 ст.л.
Шампанское, хорошо охлажденное	1 бутылка

В фарфоровую чашу протрите 2 л земляники через частое капроновое сито барабанного типа либо через сито из ткани. Влейте сахарный сироп, вино и лимонный сок. Плотно закройте крышкой и поставьте в холодильник до полного охлаждения. Перед самой подачей на стол положите целые ягоды земляники и влейте шампанское.

ÉDOUARD NIGNON
LES PLAISIRS DE LA TABLE

ПОЛНЫЕ СУПЫ

БОРЩ (РУССКИЙ)

Здесь приводится подлинный рецепт борща, подававшегося при дворе царя Николая II. Современные повара часто вносят в него некоторые изменения: так, например, овощи, для приготовления которых требуется мало времени — лук, капусту, лук-порей, — нередко кладут позже, чтобы они оказались готовы лишь к самому концу варки. Корни петрушки можно заложить целиком, а перед подачей на стол удалить из борща.

На 8 порций

Свекла	1 кг
Лук-порей	500 г
Корень сельдерея	1
Корни гамбургской петрушки или пастернака	2
Репчатый лук	1
Мелкая савойская капуста	1
Сливочное масло	75 г
Бульон от потофе (*см. с. 149*) или телячий навар	2 л
Жидкость из-под квашеной свеклы *(см. с. 84)* или уксус либо лимонный сок	150 мл
Утенок, пропеченный примерно на три четверти	1
Говяжья грудинка	1 кг
Букет гарни (должен включать майоран, лавровый лист, гвоздику)	1
Соль, перец	
Сметана	100 мл
Порезанная зелень петрушки	1 ст.л.
Порезанная зелень укропа	1 ст.л.
Сосиски чиполата (подрумянить на рашпере и снять шкурки)	500 г

Отложите две свеклы, остальную свеклу порежьте соломкой. Соломкой порежьте также лук-порей, корни сельдерея и петрушки, репчатый лук и капусту. Распустите в большой кастрюле сливочное масло и обжарьте порезанные овощи до легкого подрумянивания. Влейте, помешивая, бульон и жидкость из-под квашеной свеклы, после чего положите в кастрюлю утенка, говядину и букет гарни. Закройте крышкой и варите при очень слабом кипении на самом малом огне.

Приблизительно через час, когда утенок будет готов, извлеките его из кастрюли и продолжайте варку еще примерно 1,5 ч. Извлеките говядину и букет гарни, очистите суп от жира и приправьте солью и перцем. Оставшуюся свеклу протрите на терке, после чего выдавите из нее сок. Смешайте свекольный сок с кислыми сливками и влейте, помешивая, в кастрюлю с супом. Заправьте суп порезанной зеленью петрушки и укропа, хорошо размешайте.

Порежьте утенка и говядину порционными кусками и уложите их на подогретый противень вместе с сосисками чиполата. Если необходимо, поставьте ненадолго блюдо в духовой шкаф, нагретый до 180°С, затем зачерпните из кастрюли один половник супа и полейте им мясо. Суп подают на стол в супнице, мясо подают на отдельном блюде. Иногда куски мяса укладывают в глубокую супницу, заливают супом и в таком виде подают на стол.

MME JEANNE SAVARIN (EDITOR)
LA CUISINE DES FAMILLES

БОРЩ УКРАИНСКИЙ (МАЛОРОССИЙСКИЙ)

Этот суп традиционно подается с набором разнообразных видов гарнира: небольшими жареными сосисками чиполата, маленькими мясными клецками, пирожками либо с кашей из поджаренной гречки. Дополнительно подается мисочка со сметаной. Рецепт квашения свеклы приведен на с. 84. Жидкость из-под квашеной свеклы можно заменить уксусом, однако его нужно класть гораздо меньше.

На 8 порций

Свинина, либо говяжья голень или лопатка, либо смесь говядины с копченым окороком	1,5 кг
Вода	2,5 л
Луковицы	2
Лавровый лист	1
Соль, перец	
Кочан капусты (удалить кочерыжку, листья мелко порезать)	1
Жидкость из-под квашеной свеклы	примерно 1/2 л
Свекла	6
Мука	1,5 ст.л.
Мелко порезанная зелень петрушки	

Поместите мясо в большой горшок с водой, луком, лавровым листом, солью и перцем. Доведите воду до кипения, снимите пену, прикройте крышкой, оставив зазор, и варите при слабом кипении 2—3 ч. Слейте бульон через сито в чистую кастрюлю, мясо же на время отложите в сторону. Положите в бульон капусту, влейте жидкость из-под квашеной свеклы и варите при слабом кипении 1 час.

Пока варится бульон, поместите 5 свекол в духовой шкаф и запеките их на среднем жару (180°С) в течение 2—3 ч. либо до мягкости. Слейте из свеклы сок (либо воду), очистите от кожуры, порежьте, затем смешайте с мукой и положите в приготовленный бульон. Доведя бульон до кипения, положите в него по вкусу приправы.

Оставшуюся сырую свеклу протрите на терке и выжмите из нее сок. Порежьте выложенное из бульона мясо, положите в кастрюлю с супом и подогрейте до закипания. В предварительно подогретую супницу бросьте зелень петрушки, залейте свекольным соком, затем влейте суп. Подавайте на стол с несколькими видами гарнира.

ELENA MOLOKHOVETS PODAROK MOLODYM KHOZYAIKAM

ПОЛЬСКИЙ БОРЩ

Рецепт квашения свеклы приведен на с. 84. Жидкость из-под квашеной свеклы легко заменить небольшим количеством уксуса. Свеклу для борща можно запечь либо отварить при сильном кипении. Запекать свеклу следует от 1 до 3 ч., в зависимости от размера корнеплодов и их возраста, варка же занимает соответственно 1—2 часа. Борщ часто подают с разнообразными видами гарнира, например, с гречневой кашей, мясными клецками или пирожками (см. рецепты на с. 90—92).

На 6 порций

Свекла (запеченная или отваренная)	5
Жидкость из-под квашеной свеклы	3 ст.л.
Сметана	от 1/4 до 1/2 л
Соль	
Мелко порезанная петрушка	2 ст.л.
Мелко порезанный укроп	2 ст.л.

Навар (крепкий бульон)

Говяжья лопатка или грудинка	1—1,5 кг
Вода	1,5 л
Черный перец горошком	5—6
Лавровый лист	1—2
Копченая ножка или лопатка (по желанию)	500 г
Луковицы (по желанию)	2
Сушеные грибы, предварительно замоченные и отжатые от воды (по желанию)	50 г

Все исходные продукты для приготовления навара поместите в большую кастрюлю, затем доведите воду до кипения и снимите образовавшуюся пену. Варите при очень слабом кипении под неполностью закрытой крышкой 3—4 часа. Процедите навар, мясо отложите в сторону. Дав навару немного остыть, очистите его поверхность от жира.

Снимите кожуру с печеной или отваренной свеклы, порежьте свеклу на очень тонкие полоски и сложите их в кастрюлю. Залейте свеклу процеженным наваром, затем влейте жидкость из-под квашеной свеклы и сливки. Приправьте все солью, петрушкой и укропом. Мелко порежьте копченое мясо, если вы использовали его при варке, и тоже положите в борщ. Подогрейте борщ, но ни в коем случае не доводите до кипения, иначе он утратит свой цвет.

Говядину можно подать вторым блюдом или же использовать в приготовлении салата.

ELENA MOLOKHOVETS
- PODAROK MOLODYM KHOZYAIKAM



ПУЛЬОПО (СУП ИЗ ФАРШИРОВАННОЙ КУРИЦЫ)

Poule au Pot

Поскольку этот суп предназначен для торжественных обедов, хозяйке необходимо потрудиться, чтобы блюдо получилось на славу. Приготовление обычно начинается накануне вечером, поскольку качество бульона зависит от степени равномерности его кипения. Курицу можно подавать как вместе с овощами и начинкой, так и отдельным блюдом. Ее также можно выложить на тарелку с рисом, предварительно отваренным в бульоне, или же охладить вместе с бульоном и подать с майонезом и салатом. Кусочки хлеба можно заменить вермишелью или другими мелкими макаронными изделиями. Телячья ножка придает бульону сладость, однако вместо нее сгодится говяжья голень или копченая нога.

На 8 порций

Хорошо откормленная курица (тушку опалить, связать ножки и крылышки; куриную печенку сохранить)	2 кг
Телячья ножка	1 кг
Вода	4 л
Соль	1 ст.л.
Морковь	4
Лук-порей	4
Репа	1
Крупная луковица (воткнуть 5—7 гвоздичных почек)	1
Букет гарни (должен включать коричную трубочку длиной 2,5 см)	1
Ломтики сухого хлеба	

Начинка

Хлебный мякиш, вымоченный в молоке и досуха отжатый	200 г
Зубчики чеснока, мелко порезанные	1—2
Куриная печенка, мелко порезанная	
Ветчина или свежий бекон или нежирная колбаса	100 г
Яйца	2
Соль, перец, травы, различные специи	

Положите телячью ножку в большую кастрюлю с водой и очень медленно доведите до кипения, часто снимая пену. После того как пена почти перестанет появляться, положите соль и снова снимите пену. Если вы готовите суп для следующего дня, оставьте бульон кипеть на всю ночь, предварительно добившись как можно более слабого кипения. Если же суп предназначен для сегодняшнего обеда, бросьте в него овощи и букет гарни и варите при слабом кипении 2 ч.

Пока бульон варится, займитесь приготовлением начинки: смешайте все ее составляющие до возможно более однородного состояния. Полученной смесью начините птичью тушку и зашейте крепкой нитью брюшное отверстие. Опустите курицу в кастрюлю с кипящим бульоном и варите при очень слабом кипении 2—3 ч., либо до готовности птицы.

Извлеките курицу, порежьте на куски и подайте к бульону на отдельном блюде. Можно также подать ее как второе блюдо. Начинку режут ломтиками и тоже подают отдельно. Бульон разливают по тарелкам, предварительно положив в них ломтики сухого хлеба.

SIMIN PALAY
LA CUISINE DU PAYS



ПОТОФЕ ПО-КАТАЛОНСКИ

Escudella: Carn d'Olla

Это очень изысканный вид потофе. *Ботифара* — общее название нескольких различных видов каталонских колбас. *Черные ботифара* представляют собой разновидность кровяной колбасы, в *белых ботифара* присутствует больше разнообразных продуктов.

На 8 порций

Курица	1/2 тушки
Духовая телятина	500 г
Небольшая кость от окорока	1
Турецкий горох, замоченный в воде на ночь	250 г
Вода	2,5 л
Луковицы	2
Морковь	4
Черешки сельдерея	2
Лук-порей	2
Небольшой кочан зеленой капусты (разрезать пополам, кочерыжку удалить)	1
Картофель	1 кг
Колбаски ботифара (1 темная и 1 светлая)	2
Мелкие макароны	250 г

Пилота (клецки)

Зубчики чеснока, мелко порезанные	2
Порезанная петрушка	1 ст.л.
Яйцо	1
Крошеный хлеб	30 г
Измельченная колбаса	250 г
Мука	

Прополощите турецкий горох, залейте его водой, так чтобы она покрыла бобы, и варите примерно 2 ч. Слейте из бобов воду, поместите их в глубокую кастрюлю с высокими стенками (желательно в мармитницу), налейте воды и доведите до кипения. Положите курицу, телятину, кость от окорока, лук, морковь, сельдерей и лук-порей. Варите на малом огне под закрытой крышкой 1,5 ч., после чего положите капусту, картофель и колбаски *ботифара*.

Пока бульон варится, приготовьте *пилота*, для чего все составляющие фарша (за исключением муки) сложите в миску, хорошо перемешайте и вылепите два небольших хлебных колобка. Обваляйте колобки в муке и положите их в бульон (спустя примерно 5 мин. после того, как вы положите туда ботифара). Варите суп еще 15 мин.

Слейте бульон в другую кастрюлю и отварите в нем макароны до готовности (примерно 15 мин.). Мясо и овощи сохраните теплыми. Подавайте на стол сначала суп, затем мясо с овощами.

IRVING DAVIS
A CATALAN COOKERY BOOK

ПОТОФЕ

Pot au Feu

В потофе обычно кладут столько мяса и овощей, что продуктов хватает как минимум еще на два обеда. К тому же остается наваристый бульон, вполне подходящий для приготовления супа или соуса. Для потофе лучше всего использовать короткие ребра, говяжий огузок или лопатку. Нередко рачительные хозяйки сохраняют остовы куриных тушек после приготовления блюд из курятины — их тоже можно с успехом положить в потофе. Если вы планируете на следующий день приготовить куриный салат или еще какое-нибудь блюдо из отварной курицы, советуем отварить куриную тушку в потофе — аромат курятины придаст бульону дополнительную изысканность.

На 10—12 порций

Говядина (мясо и кости)	1,5 кг
Вода	4,5 л
Соль	2 ст.л.
Морковь	2—3
Репа	1
Небольшой пастернак	1
Лук-порей	5—6
Черешки сельдерея	2
Луковица	1
Чабрец	
Лавровый лист	1/2
Гвоздика	1 почка
Порезанная тонкими ломтиками сухая булочка	

Залейте мясо и кости водой, так чтобы она закрыла продукты. Доведите воду до кипения и варите мясо примерно 5 мин. Извлеките мясо и кости, вылейте воду и вымойте кастрюлю. Положите мясо с костями снова в кастрюлю, налейте воду для бульона, посолите и очень медленно доведите до кипения. Непрерывно снимайте с поверхности пену, пока та не перестанет появляться. (Другой способ: мясо и кости предварительно не отвариваются, а помещаются прямо в воду для

бульона. В этом случае следует оставить примерно 1/2 л воды и после того, как бульон закипит, долить ее в кастрюлю.)

Варите бульон на самом слабом огне в течение 1,5 ч., прикрыв кастрюлю наполовину крышкой. Затем положите овощи, порезав их кусочками желаемой величины, бросьте приправы и варите еще примерно 2 ч. (или до тех пор, пока мясо не станет мягким). Удалите с поверхности бульона жир и, если нужно, добавьте приправ. Отлейте ту часть бульона, которая будет подана на стол, затем извлеките мясо и овощи. Часть мяса отберите для подачи на стол и порежьте. Оставшийся бульон процедите через марлю или частое сито, дайте остыть и поставьте в холодильник. В дальнейшем его можно использовать для приготовления супа или соуса.

Суп, мясо и овощи можно подать вместе в одной большой чаше или же сначала съесть суп, а затем подать порезанное мясо с овощами. В любом случае суп следует есть с очень тонкими ломтиками сухих хрустящих булок.

LOUIS DIAT FRENCH COOKING FOR AMERICANS



РИМСКИЙ СУП ИЗ ГОВЯДИНЫ И ЯГНЕНКА

Brodetto alla Romana

Этот суп традиционно подают на Пасху.

На 6 порций

Суповая говядина (грудинка, голень, тонкие ребра и т. д.)	1 кг
Грудинка ягненка	1 кг
Вода	6 л
Небольшая луковица (воткнуть 2 почки гвоздики)	1
Небольшая морковь	1
Черешок сельдерея	1
Веточка петрушки	1
Каменная соль грубого помола	30 г
Яичные желтки	6
Сыр пармезан, натертый	100 г
Лимонный сок	2 ст.л.
Белый перец	
Порезанный майоран	1 ст.л.
Ломтики хлеба, подсушенные в духовом шкафу	

Сложите все мясо в горшок из жаропрочной керамики, залейте водой и доведите до кипения на среднем огне. Снимите пену, посолите, положите овощи и петрушку. Варите без крышки при слабом кипении на самом малом огне. Примерно через 1,5 ч. извлеките ягнятину, а еще через 1,5 ч. — говядину. Положите мясо отдельно и залейте частью бульона, чтобы не дать ему остыть. Взбейте яичные желтки с лимонным соком и двумя столовыми ложками тертого сыра. Процедите бульон, затем перелейте его снова в кастрюлю. Быстро помешивая, влейте яичную смесь, поставьте кастрюлю на малый огонь и размешивайте суп до тех пор, пока желтки слегка не загустеют. Приправьте суп перцем и майораном. Уложите ломтики хлеба в суповые миски, разлейте суп и подайте на стол с оставшимся сыром. Мясо подайте со свежими овощами на второе.

LUIGI CARNACINA
GREAT ITALIAN COOKING

ГЕНУЭЗСКИЙ СУП ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ЛАПШОЙ

Zuppa di Cima alla Genovese con Linguine Fine

На 4—6 порций

Телячья грудинка (кости удалить)	1,5 кг
Тонкая лапша, поломанная кусочками по 5 см	125 г
Крупная морковь, порезанная	1
Крупная луковица, порезанная	1
Лавровый лист	1
Соль	
Свежий майоран, мелко порезанный	1 ст.л.
Яйца	2

Начинка

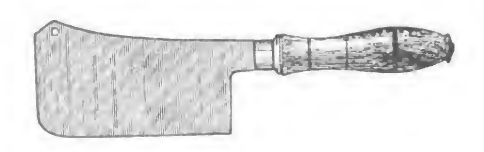
Нежирная свинина, провернуть через мясорубку	250 г
Жир от ветчины, провернуть через мясорубку	125 г
Ломтики хлеба, вымоченные в молоке и досуха отжатые	4
Тертый сыр пармезан	1 ст.л.
Мелко порезанные фисташки	1 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Свежесмолотый перец	
Тертый мускатный орех	
Взбитые яйца	3

Для приготовления начинки сложите вместе все ее составляющие и хорошо перемешайте. Расправьте на столе телячью грудинку и ложкой выложите на ее середину начинку. Сложите грудинку пополам и плотно оберните ею начинку, после чего свяжите получившийся рулет ниткой. Поместите рулет в 5-литровую кастрюлю и залейте водой, так чтобы она покрыла рулет. Положите морковь, лук и лавровый лист, посолите и размешайте. Закройте кастрюлю крышкой и варите при слабом кипении 1,5 ч. (или до мягкости мяса). После этого выложите мясо на блюдо и придавите его сверху тяжелым грузом, чтобы рулет расплющился.

Бросьте в бульон майоран и варите при слабом кипении без крышки 20 мин. Положите в кастрюлю лапшу и отварите в течение 5—10 мин., то есть до частичной готовности. Взбейте яйца, влейте, помешивая, в бульон и доведите суп до сильного кипения. После того как яйца свернутся, образовав волокнистые нити, снимайте суп с огня и сразу разли-

вайте в подогретые тарелки. На второе подайте порезанный тонкими ломтиками мясной рулет с овощами.

JACK DENTON SCOTT
THE COMPLETE BOOK OF PASTA



ПОТОФЕ ДЛЯ ГУРМАНОВ

Pot-au-Feu des Gourmets

На 6—8 порций

Тушка откормленной птицы	2 кг
Говяжья нога или грудинка (разрезать плоским куском, удалить кости и плотно связать; кости сохранить)	1 кг
Кость от телячьей ножки	1
Вода	4—5 л
Соль	
Морковь	2
Репа	1
Крупная луковица (воткнуть 2 гвоздичных почки)	1
Лук-порей	1
Салат-латук	1
Веточка кервеля	1
Рис, бланшированный	400 г
Порошок шафрана	

Колбасная начинка

Нежирная колбаса, приправленная сушеными травами	125 г
Хлебный мякиш (вымочить в бульоне и отжать)	60 г
Соль, перец	
Порезанная петрушка	2 ст.л.

Сложите вместе исходные продукты для начинки и тщательно перемешайте. Начините смесью птичью тушку, свяжите ножки и крылышки и зашейте крепкой нитью брюшное отверстие.

Сложите говяжье мясо и кости (если таковые есть) в кастрюлю (желательно взять мармитницу из жаропрочной керамики), положите телячью кость, залейте водой и слегка посолите. Доведите воду до кипения и снимите пену. Прикрыв кастрюлю крышкой с небольшим зазором, уменьшите огонь так, чтобы сохранилось лишь слабое кипение. Через 1,5—2 ч. заложите в бульон птицу. Бросьте морковь, репу, репчатый лук и связанные в один пучок лук-порей, салат-латук и кервель. Варите при слабом кипении до готовности мяса и птицы (около 1,5 ч. или дольше, в зависимости от возраста птицы).

Слейте бульон в миску через выложенное салфеткой сито. Отлейте в чистую кастрюлю 2 л бульона, не очищая его от жира, доведите до кипения и положите рис. Бросьте щепотку шафрана и варите на среднем огне, время от времени подливая бульон, если суп получается слишком густым. Готовый суп должен выйти довольно вязким, хотя и значительно менее плотным, чем, например, ризотто. Вам следует все время следить за бульоном.

Перед подачей на стол перелейте рисовый суп в подогретую супницу. Выложите на подогретое блюдо говядину, украсив ее овощами из супа. Птицу подайте на другом блюде.

URBAIN DUBOIS
ÉCOLE DES CUISINIÈRES

СУП ИЗ ФАСОЛИ

Zuppa di Fagioli

Этот суп можно сдобрить дополнительными порциями мяса — например, куском ветчины, свиными ушами, свежей свиной колбасой. При этом следует изменить соответствующим образом время варки — некоторые виды мяса требуется варить до готовности 2—3 ч. Чтобы ароматизирующие овощи (лук, чеснок, помидоры, петрушка) сохранили свой вкус, их можно обжарить в растительном масле и положить в суп за несколько минут до конца варки. Мясо режут ломтиками и подают отдельно.

На 4 порции

Фасоль зерновая (замочить на ночь, воду слить)	250 г
Копченый бекон, порезанный кубиками	250 г
Луковица, мелко порезанная	1
Зубок чеснока, мелко порезанный	1
Черешок сельдерея, порезанный	1
Растительное масло	3 ст.л.
Помидоры (очищенные от кожицы и семян), порезанные	3
Вода	около 1 л
Соль, перец	
Порезанная петрушка	1 ст.л.

Обжарьте в разогретом растительном масле бекон, лук, чеснок и сельдерей до подрумянивания. Положите помидоры, фасоль, налейте воду, приправьте солью и перцем. Варите продукты на малом огне до полной готовности фасоли. Время варки зависит от сорта фасоли, а также от ее возраста (прошлогодняя фасоль, например, варится значительно дольше), поэтому варка может длиться от 1,5 до 3 ч. Перед подачей на стол посыпьте суп порезанной зеленью петрушки.

BERYL GOULD-MARKS
THE HOME BOOK OF ITALIAN COOKERY

КУРИНАЯ ПОХЛЕБКА СО СВЕЖЕЙ КУКУРУЗОЙ

К этому простому и душистому супу хорошо подать дольки свежих спелых помидоров и горячие подрумяненные бисквиты с несоленым сливочным маслом.

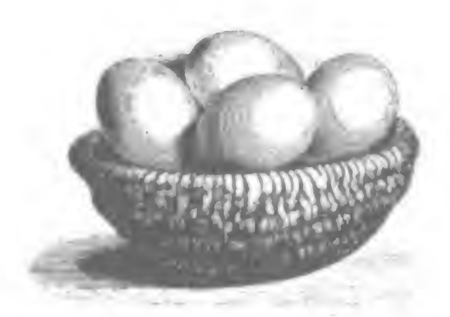
На 6 порций

Куриная тушка, разделанная на части	1,75 кг
Свежие початки сладкой кукурузы	8
Вода	1 л
Соль	1 ч.л.
Черешок сельдерея, с листьями	1
Веточка петрушки	1
Луковица, разрезанная на 4 части	1
Лавровый лист	1
Черный перец горошком	10
Яйца, сваренные вкрутую и порезанные	6
Свежесмолотый черный перец	
Петрушка, порезанная	60 г
Крепкие сливки	1/4 л

Части куриной тушки сложите в котел с водой, предварительно положив туда лук, сельдерей, веточку петрушки, соль, лавровый лист и зерна черного перца. Доведите воду до кипения, закройте крышкой и варите продукты на малом огне в течение 1 ч. или до готовности птицы.

Извлеките из бульона курицу, очистите от кожи и костей и наломайте мясо крупными кусками. Процедите бульон и перелейте его снова в котел. Туда же сложите куски куриного мяса. Соскоблите с кукурузных початков зерна и, доведя бульон до слабого кипения, положите в него кукурузные зерна. Варите кукурузу до размягчения (около 5 мин.), затем положите порезанные яйца. Добавьте, если нужно, соли и молотого перца. Бросьте в бульон порезанную петрушку и размешайте. Слегка посолите сливки и взбейте их до легкого загустения. Разлейте суп в подогретые миски и украсьте каждую порцию ложкой взбитых сливок.

SHIRLEY SARVIS
SIMPLY STEWS



ШВЕДСКИЙ ГОРОХОВЫЙ СУП

Ärter med Fläsk

Если вы используете лущеный горох вместо желтого нелущеного, то время замачивания следует сократить до 2—3 ч. Длительность варки в этом случае совпадает со временем варки свинины.

На 6 порций

Желтый сушеный горох (прополоскать и замочить на ночь)	250 г
Вода	1,5 л
Свинина, свежая или слега прокопченная	500 г
Соль	2 ч.л.
Молотый имбирь	1/4 ч.л.

Положите горох в кастрюлю с водой, медленно доведите до кипения и варите 1 ч. при сильном кипении, чтобы отделить кожуру гороха. Всплывающую гороховую кожуру удаляйте шумовкой. Через час после начала варки заложите в кастрюлю свинину и продолжайте варить при слабом кипении еще 2 ч. Приправьте суп солью и молотым имбирем. Извлеките свинину из супа, порежьте ломтиками и подайте отдельно от супа.

Если вода слишком жесткая, бросьте щепотку бикарбоната соды или же прокипятите воду перед использованием и затем остудите.

Гороховый суп из мясных остатков очень легко превращается в пюре.

INGA NORBERG
GOOD FOOD FROM SWEDEN

ГОЛЛАНДСКИЙ СУП ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

Hollandse Erwtensoep

В этот суп, помимо овощей, можно добавить почки, нежирные ребрышки или слегка прокопченную вареную колбасу.

На 4 порции

Лущеный горох (замочить на ночь в 4 л воды)	500 г
Мясистые свиные ножки, тщательно отскобленные	2
Соль	
Небольшой корень сельдерея, очищенный и порезанный кубиками по 5 мм	1
Свежие зеленые листья сельдерея, порезанные	60 г
Картофель, порезанный кубиками по 5 мм	4
Свежая свиная колбаса	250 г
Свежий бекон	250 г
Чабер	
Перец	

Перелейте лущеный горох вместе с водой, в которой он замачивался, в суповой котел и доведите до кипения. Положите свиные ножки, посолите закройте крышкой и варите при сла-

бом кипении 3 ч. После этого положите корень и листья сельдерея, картофель, колбасу и бекон и варите еще 30 мин., периодически помешивая. Суп должен хорошо загустеть, а со свиных ножек должно легко сходить мясо. Извлеките свиные ножки, колбасу и бекон и поместите их на разделочную доску. Отделите мясо ножек от костей и порежьте его ломтиками, как и колбасу с беконом. Мясо с ножек и колбасу снова положите в котел с супом. Приправьте суп чабером и перцем и подогрейте несколько минут, непрерывно помешивая.

Готовый суп подавайте на стол в больших мисках в сопровождении ломтиков хрустящего белого и черного ржаного хлеба, бекона и чашки жгучей горчицы.

C A H HAITSMA MULIER-VAN BEUSEKOM (EDITOR)
CULINAIRE ENCYCLOPEDIE



ПОРТУГАЛЬСКИЙ СУП

На 8 порций

Говяжья лопатка или шея, одним куском (кости удалить)	1,5 кг
Соль, свежесмолотый черный перец	
Растительное масло	2 ст.л.
Луковицы, порезанные ломтиками	3
Вода	1,5 л
Сушеная красная фасоль и белая зерновая фасоль, замоченные на ночь	по 150 г
Чурико (португальская колбаса) либо чоризо (испанская колбаса)	3—4
Капуста (разрезать надвое, удалить кочерыжку, пошинковать)	500 г
Некрупные соцветия брокколи	500 г
Шпинат (крупно пошинковать)	500 г

Обильно посыпьте мясо солью и перцем, затем вотрите специи руками. Поместите мясо в закрытую посуду и поставьте в холодильник на 3 дня (минимум на ночь).

В большой толстостенной кастрюле или котле разогрейте растительное масло, положите мясо и слегка обжарьте его со всех сторон. После этого положите лук, налейте воды, доведите до кипения и варите на малом огне под закрытой крышкой около 1 ч. Положите в бульон фасоль, предварительно слив из нее воду. Доведите бульон до кипения и варите на малом огне 45 мин. (или до готовности мяса и фасоли). После этого извлеките мясо, порежьте мелкими кубиками и бросьте снова в кастрюлю.

Положите в суп колбасу и варите 5 мин. Бросьте капусту, размешайте и варите суп еще 5 мин. под закрытой крышкой. Положите брокколи, размешайте и варите под закрытой крышкой следующие 5 мин. Положите шпинат и варите под закрытой крышкой 3 мин. Добавьте по вкусу приправ и подавайте на стол.

JEAN HEWITT
THE NEW YORK TIMES WEEKEND COOKBOOK

ПУЧЕРО (ИСПАНСКАЯ ПОХЛЕБКА)

Puchero

Испанское слово «пучеро» имеет два значения: «горшок» и «тушеное мясо». «Чоризо» называют сухую колбасу, обильно приправленную специями, очень популярную в Испании.

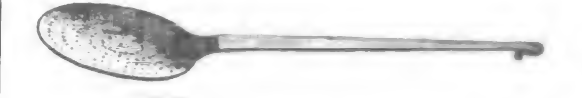
На 6 порций

Говяжья нога или голень	500 г
Суповая птица	1
Свиное ухо	1
Свежий бекон	100 г
Турецкий горох, замоченный на ночь	200 г
Вода	4 л
Соль	1 ч.л.
Пучок пряностей	1
Тыква или зимний кабачок, очищенные от кожуры и семян	200 г
Капуста (удалить кочерыжку, крупно порезать, бланшировать)	200 г
Морковь	200 г
Репа	200 г
Чоризо	500 г
Подрумяненные ломтики хлеба	

В большую толстостенную кастрюлю сложите говядину, курицу, свиное ухо, бекон и турецкий горох. Залейте водой, посолите и доведите до кипения. Тщательно снимите пену, положите букет гарни и овощи, закройте суп крышкой и оставьте на 4 ч. слабо кипеть на малом огне. За 20 мин. до конца варки положите колбасу чоризо.

В подогретую супницу уложите подрумяненные ломтики хлеба, затем процедите бульон и залейте им хлеб. Мясо и овощи подайте отдельно.

LÉON ISNARD
LA CUISINE FRANÇAISE ET AFRICAINE



БУРРИДА: РЫБНЫЙ СУП С ЧЕСНОЧНЫМ МАЙОНЕЗОМ

Bourride

На 4 порции

Морской черт, почищенный и порезанный	500 г
Небольшой окунь, почищенный и порезанный ломтиками	1
Хек, почищенный и порезанный ломтиками	250 г
Луковица, порезанная тонкими ломтиками	1
Чабрец	1 веточка
Фенхель	1 веточка
Лавровый лист	1
Сушеные апельсиновые корочки от 1 апельсина	
Соль, перец	
Ломтики хлеба	10
Яичные желтки	4

Соус айоли (aioli)

Зубчики чеснока	4
Соль	
Яичный желток (комнатной температуры)	1
Оливковое масло (комнатной температуры)	400 мл
Лимонный сок	2—3 ст.л.
Вода	1—2 ч.л.

Чтобы приготовить соус айоли, называемый также чесночным майонезом, положите в просторную ступку зубки чеснока и истолките их пестиком до состояния пасты. Бросьте щепотку соли, влейте яичный желток и, размешивая пестиком, начните вливать тонкой струйкой оливковое масло. Необходимо вливать масло очень медленно, непрерывно работая пестиком, до тех пор пока не образуется густой майонез.

После того как влиты первые 3—4 ст. л. масла, нужно добавить лимонного сока и чайную ложку теплой воды. Опять начинайте понемногу лить масло, до тех пор пока майонез снова не станет слишком густым, чтобы без усилия размешивать его пестиком. Снова добавьте немного воды. Если айоли вдруг свернется и масло отделится от остальных продуктов, всю смесь нужно перелить в другую посуду, ополоснуть ступку, положить новый яичный желток и добавить несколько капель лимонного сока. Теперь понемногу добавляйте свернувшийся майонез в ступку, непрерывно размешивая его пестиком. На этот раз у вас должно все получиться. Этот способ называется «поднятием» майонеза.

Для приготовления супа сложите в кастрюлю лук, чабрец, фенхель, лавровый лист и апельсиновые корочки. Положите рыбу, налейте горячей воды, так чтобы она немного превышала уровень рыбы, приправьте солью и перцем и отварите продукты при сильном кипении в течение 10 мин.

За это время сложите ломтики хлеба в глубокую миску или супницу. После того как рыба сварится, извлеките ее из бульона и положите у плиты, чтобы она не остывала. Слейте бульон через частое сито в отдельную миску. Полейте хлеб несколькими ложками бульона, но не слишком обильно, чтобы хлеб не всплывал.

В чистой кастрюле смешайте яичные желтки и 100 мл айоли. Очень осторожно влейте в получившуюся смесь оставшийся бульон, непрерывно ее размешивая. Поставьте кастрюлю на малый огонь и подогрейте, пока суп не начнет загустевать. Будьте осторожны: суп ни в коем случае не должен закипеть, иначе он будет безнадежно испорчен.

Как только суп приобретет бархатистую однородность, перелейте его в супницу, поверх напитавшегося бульоном хлеба. Первым на стол обычно подают суп, рыба с оставшимся айоли подается на второе, но не будет ничего страшного, если вы подадите оба блюда сразу.

J B REBOUL
LA CUISINIÈRE PROVENÇALE

ПРОВАНСАЛЬСКИЙ РЫБНЫЙ СУП

Une Soupe Provençale

На 8 порций

Морской угорь, разрезанный на 8 кусков	1 кг
Живые мидии (раковины почистить щеткой)	1 л
Оливковое масло	80 мл
Мелкая луковица, тонко нарезанная	1
Помидоры, очищенные от кожицы и порезанные	4
Зубчики чеснока, истолченные	2
Букет гарни	1
Сушеные корочки от 1 небольшого апельсина	
Вода	2 л
Соль, перец	
Порошок шафрана	
Ломти хлеба домашней выпечки (*см. с. 165*)	
Порезанная петрушка	

Разогрейте в большой кастрюле половину оливкового масла и слегка обжарьте в нем лук, не давая подрумяниться. Когда лук размякнет, положите помидоры, чеснок, букет гарни, апельсиновые корочки и залейте все водой. Посолите, приправьте перцем и щепоткой шафрана. Варите продукты при сильном кипении 15 мин., затем слейте бульон в миску через частое сито, выжав из овощей весь сок.

Уложите куски угря в чистую кастрюлю и приправьте солью и перцем. Окропите остатками масла, затем влейте процеженный бульон. Варите при сильном кипении 10 мин. Одновременно сложите мидии в глубокую сковороду, закройте крышкой и прогрейте на сильном огне, чтобы раковины раскрылись. Извлеките мидии из раковин и процедите оставшийся от них сок.

Положите мидии в кастрюлю, залейте их собственным процеженным соком и варите примерно 3 мин. Готовых мидий и рыбу выложите на подогретое блюдо. Положите в супницу несколько крупных ломтей домашнего хлеба, залейте супом и посыпьте порезанной петрушкой. Рыбу и мидии можно подавать как вместе с супом, так и на второе.

70 MÉDECINS DE FRANCE
LE TRÉSOR DE LA CUISINE DU BASSIN MÉDITERRANÉEN



ЛИВОРНИЙСКАЯ РЫБНАЯ ПОХЛЕБКА

Cacciucco alla Livornese

Это знаменитое рыбное блюдо может готовиться из любого или даже из всех нижеперечисленных видов рыб и морских животных: угря, кальмара, сквилла мантис (небольших ракообразных, которых можно заменить крупными или мелкими креветками), морского петуха, хека, мерлана, красной кефали, некрупного осьминога, солнечника, каракатицы.

На 6 порций

Рыбное ассорти (рыбу почистить, головы отрезать и сохранить, крупную рыбу порезать кусками)	2—2,5 кг
Оливковое масло	300 мл
Соль, перец	
Луковица, мелко порезанная	1
Морковь, мелко порезанная	1
Черешки сельдерея, мелко порезанные	2
Петрушка, мелко порезанная	3 ст.л.
Зубки чеснока	2
Мелкие стручки сушеного жгучего перца	2
Лавровый лист	2
Веточка чабреца	1
Красное вино	300 мл
Помидоры (снять кожицу и порезать)	1 кг
Вода	1,25 л
Ломтики хлеба, поджаренные в оливковом масле или подрумяненные в духовом шкафу	

Уложите рыбу на блюдо, окропите 4 ложками оливкового масла, посыпьте солью, перцем и оставьте на 30 мин. Разогрейте в большой кастрюле 100 мл оливкового масла, положите ароматические овощи, петрушку, чеснок, жгучий перец, лавровый лист, чабрец, а в самом конце — рыбьи головы. Хорошо обжарьте головы, затем смочите их вином и продолжайте жарить, пока вино не превратится в густой соус. После этого положите помидоры, влейте воду, положите приправы и варите 30 мин. Протрите суп через частое сито.

Возьмите еще одну большую кастрюлю, желательно керамическую, разогрейте в ней оставшееся оливковое масло, положите кальмаров, каракатицу и осьминога и жарьте 15 мин. Положите сквилла мантис (или любые креветки), а спустя 5 мин. — оставшуюся рыбу. Посолите, если нужно, затем обильно поперчите и продолжайте жарить еще 10 мин.

На дно большой супницы положите несколько ломтей хлеба (из расчета 2—3 ломтя на каждого гостя), затем положите рыбу и залейте все супом. Рыбу и хлеб можно сразу разложить по отдельным суповым мискам.

ADA BONI
ITALIAN REGIONAL COOKING

НОРМАНДСКАЯ РЫБНАЯ ПОХЛЕБКА

Bouillabaisse Normande

На 8 порций

Мидии (очистить щеткой, бородки удалить)	1 л
Палтус (почистить, порезать кусками)	750 г
Калкан (почистить, порезать кусками)	750 г
Камбала-ромб (почистить, порезать кусками)	750 г
Молотый шафран или шафрановые нити	2 ч.л.
Сливочное масло	200 г
Крупная луковица, порезанная ломтиками	1
Зубчики чеснока, истолченные	2
Морковь, тонко нарезанная	1
Толченый белый перец	
Тертый мускатный орех	
Соль	
Вода	2 л
Букет гарни	1
Тонкие ломтики французской булки, подрумяненные	16

Пропарьте мидий в закрытой кастрюле на сильном огне, чтобы раскрылись раковины. Слейте сок от мидий в миску через кусок тонкой ткани и сохраните. Небольшое количество сока налейте в чашку и растворите в нем шафран. Извлеките мидий из раковин.

Распустите в большой кастрюле сливочное масло и положите лук, чеснок, морковь, перец, мускатный орех и соль. Жарьте продукты на среднем огне в течение 5 мин. Влейте воду, положите букет гарни и влейте сок из-под мидий. Доведите до кипения и положите куски рыбы. Когда рыба сварится (примерно через 10 мин.), извлеките куски из кастрюли, дайте стечь бульону и выложите на подогретое блюдо. Обложите рыбу мидиями, по краю блюда уложите подрумяненный хлеб. Рыбный бульон перелейте через сито в супницу, туда же влейте чашку растворенного шафрана. Суп и рыбу подают на стол одновременно.

JULES GOUFFÉ
LE LIVRE DES SOUPES ET DES POTAGES

ГРЕЧЕСКИЙ РЫБНЫЙ СУП

Kakavia

На 8—10 порций

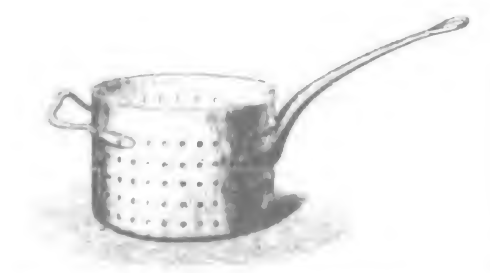
Ассорти из 3—4 видов рыбы: окуня, трески, хека, пикши, белокорого палтуса, сайды, лютиануса, форели, мерланга, губана и т. д. (рыбу почистить и порезать кусками)	2 кг
Омар, разрезанный (клешни можно раздробить)	1
Мелкие креветки (очистить, удалить жилки)	500 г
Морские гребешки или мидии в раковинах (раковины почистить), по желанию	500 г
Лук репчатый, лук зеленый или лук-порей (порезать ломтиками)	125 г
Оливковое масло 100 мл	
Помидоры, очищенные и порезанные	4
Стебель фенхеля или сельдерея, нарезанный ломтиками	1
Зелень петрушки	1 веточка
Лавровый лист	1
Веточка чабреца	2
Сухое белое вино	1/4 л
Вода	1,5 л
Соль, перец	
Толстые подрумяненные ломти хлеба	8—10
Гренки	

В суповой кастрюле с широким дном обжарьте в растительном масле лук-порей или репчатый лук до мягкости, не давая подрумяниться. Положите помидоры, травы, фенхель либо сельдерей, влейте воду и вино, доведите до кипения, приправьте солью и перцем и варите при слабом кипении 45 мин. Слейте бульон через сито в большую миску, хорошо продавив разварившиеся овощи, чтобы в сите остались лишь плотные волокна. Перелейте бульон снова в кастрюлю и доведите до кипения.

Пока бульон варится, слегка посолите рыбу и дайте ей постоять 10 мин., затем прополощите в воде и опустите в суп. Если нужно, добавьте воды — столько, чтобы рыба была покрыта с верхом. Убавьте огонь и варите при слабом кипении 5 мин., после чего положите омара, если он используется. Закройте суп крышкой и варите еще 5 мин., затем положите креветок и морских гребешков или мидии и варите еще 10 мин. Снимите пробу и добавьте, если нужно, специй.

Положите в подогретые суповые тарелки подрумяненные хлебные ломти. Разложите половником по тарелкам куски рыбы, омара и моллюсков и разлейте бульон. Подавайте суп на стол горячим, отдельно поставьте блюдо с гренками.

VILMA LIACOURAS CHANTILES
THE FOOD OF GREECE



КОТРИАДА (БРЕТОНСКАЯ ПОХЛЕБКА)

La Cotriade

Это блюдо можно готовить из морского угря, макрели, сайды, а также из видов с более рыхлой мякотью: сардин, ската, трески, губана и т. д.

Лучше всего этот суп готовят на его родине — на западном побережье мыса Финистер. Рыбу для супа нужно брать очень свежую — она должна быть буквально еще влажной от морской воды. Разновидностей котриады столько же, сколько существует видов промысловых рыб, и в разное время года этот суп готовится по-разному.

На 4—6 порций

Рыбное ассорти (рыбу почистить, крупные экземпляры порезать кусками)	1 кг
Оливковое либо сливочное масло или же порезанный жир от свежего бекона	3 ст.л.
Репчатый лук, разрезанный на 4 части	500 г
Картофель, крупно порезанный	1 кг
Букет гарни	1
Кипящая вода, слегка подсоленная	2 л
Каменная соль грубого помола	30 г
Подсушенные ломтики хлеба	
Черный перец горошком, истолченный	2 ст.л.
Винный уксус	1/4 л

В большой толстостенной кастрюле разогрейте масло или жир и положите лук. Поджарьте на среднем огне 1—2 минуты, положите картофель и букет гарни и продолжайте жарить, периодически помешивая, 10 мин. Влейте в кастрюлю кипящую воду и варите картофель 15 мин., то есть до тех пор, пока он не начнет размягчаться. Положите рыбу (сначала виды с плотной мякотью, а спустя 5 мин. — всю остальную) и варите при легком кипении 10—15 мин. Извлеките рыбу и овощи и выложите их на подогретое блюдо. Удалите букет гарни из супа.

Растворите в половине бульона каменную соль и полейте полученным рассолом куски рыбы. Слив рассол из рыбы, еще дважды полейте им рыбу, чтобы куски как следует впитали соль. Следите за тем, чтобы мякоть рыбы не разварилась. (Другой способ заключается в том, что миску с соле-

ным бульоном ставят на стол, предлагая гостям макать в нее свою рыбу.) Оставшуюся половину бульона перелейте в супницу, уложив в нее ломти хлеба. Смешайте истолченный перец с уксусом и подайте в качестве соуса для макания к рыбе и картофелю. Каждый кусок рыбы или картофеля сначала окунается в рассол, а затем в уксус. Суп подается после того, как вся рыба съедена.

CURNONSKY
À L'INFORTUNE DU POT

БАГАМСКАЯ МОРСКАЯ ПОХЛЕБКА

Требующиеся по этому рецепту карибские моллюски — конхи и ракушечник — не водятся в европейских морях, однако их с успехом можно заменить другими съедобными моллюсками.

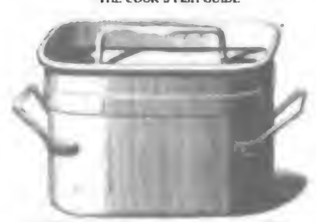
На 8 порций

Ассорти из филе кефали, пеламиды, красного лютиануса и небольшой щуки (порезать кусками по 4 см)	1 кг
Краб (без панциря), кальмар (очищенный), мидии, конхи, ракушечник и другие съедобные моллюски	1 кг
Сок от крупного севильского апельсина или от двух крупных плодов бергамота	
Сушеный красный жгучий перец	2
Жирный свежий бекон, крупно порезанный	125 г
Желтый репчатый лук, порезанный кубиками	6
Крупный зеленый перец, порезанный кубиками	1
Зубчики мелкого чеснока, истолченные	3
Картофель, порезанный кубиками	750 г
Вода	3,5 л
Сушеный чабрец	1/2 ст.л.
Небольшой лавровый лист	1
Тертый мускатный цвет	
Горькая ангостурская настойка	5—6 капель
Некрепкие сливки	1/2 л
Соль	
Свежий кориандр, мелко порезанный	15 г

Рыбу и морских животных сложите в большую неметаллическую миску, залейте апельсиновым или бергамотовым соком, затем осторожно, но тщательно перемешайте и оставьте на 1 ч. при комнатной температуре. Время от времени миску необходимо встряхивать.

Поджарьте в большом суповом котле свежий бекон до золотистого цвета, затем извлеките из котла кусочки бекона и отложите в сторону. Сложите в котел лук, зеленый перец и чеснок, обжарьте их в вытопившемся из бекона жире до мягкости, не доводя до подрумянивания. Положите картофель, влейте воду, бросьте чабрец, лавровый лист и щепотку мускатного цвета. Добавьте несколько капель ангостурской настойки. Доведя воду до кипения, закройте котел крышкой и варите суп на малом огне 40 мин., после чего положите настоявшуюся в соке рыбу и морских животных. (Если среди них есть конхи или кальмар, их кладут первыми и отваривают 15 мин., затем закладывают остальное.) Заправьте суп сливками и кусочками жареного бекона, размешайте, посолите по вкусу и посыпьте кориандром.

JACQUELINE E. KNIGHT
THE COOK'S FISH GUIDE



РЫБНАЯ ПОХЛЕБКА ПО-РОМАНСКИ

Zuppa di Pesce delle Osterie Romane

На 4 порции

Рыбная смесь: красная кефаль, мелкая камбала, белокорый палтус, угорь и т. д. (рыбу почистить и порезать ломтями; головы и кости сохранить)	2 кг
Живые мидии (раковины отскоблить)	24
Кальмар, очищенный и порезанный ломтиками	250 г
Лук, порезанный	2 ст.л.
Петрушка, порезанная	30 г
Соль	1 ст.л.
Черный перец горошком	6
Вода	3/4 л
Белое сухое вино	1/2 л
Оливковое масло	150 мл
Лук-порей, порезанный	2
Головки капустообразного латука (разрезать пополам, удалить сердцевину, пошинковать)	2
Чабрец	
Лавровый лист	1
Перец	
Филе анчоусов (истолочь до пасты)	4
Зубчики чеснока, порезанные	2
Подрумяненные ломтики французской булки	4

Сложите в кастрюлю рыбьи головы и кости, туда же положите лук, половину порезанной петрушки, соль и черный перец. Влейте воду, 450 мл сухого вина и варите продукты 30 мин. при слабом кипении. Получившийся кур-бульон (court-bouillon) процедите через частое сито.

Разогрейте в толстостенной кастрюле 4 ст.л. оливкового масла, положите мидии, накройте крышкой и поджарьте на среднем огне, пока раковины не раскроются. Извлеките мидии из раковин, сложите в отдельную посуду и залейте жижей,

оставшейся в кастрюле после мидий, предварительно ее процедив. В суповом котле разогрейте еще 4 ст.л. оливкового масла и обжарьте в нем ломтики кальмара в течение 5 мин. Положите лук-порей, латук, лавровый лист, бросьте щепотку чабреца, соль и перец. Жарьте продукты на среднем огне около 30 мин. Почти готового кальмара залейте оставшимся вином и варите до тех пор, пока вино полностью не выпарится. Положите в котел анчоусную пасту и порезанную рыбу, поджарьте их несколько минут, непрерывно помешивая, затем влейте бульон и варите 10 мин. В самом конце варки добавьте в суп мидий вместе с жижей.

Оставшуюся часть оливкового масла влейте в небольшую кастрюлю и обжарьте в нем чеснок до золотистого цвета, затем удалите чеснок и перелейте масло в суп. Разложите ломтики поджаренного хлеба по суповым тарелкам, разлейте суп и посыпьте каждую порцию петрушкой.

WAVERLY ROOT
THE BEST OF ITALIAN COOKING

БАРКАРЕССКИЙ РЫБНЫЙ СУП

Boullinada du Barcares

Для этого супа из Арьежа часто собирают вместе самую разную рыбу. Годится, например, такой набор: красная кефаль, морской черт, морской угорь, мелкая камбала, хек, европейская камбала, серебристая мерлуза, небольшой кальмар. В подлиннике рецепта требуется использовать «чуточку прогорклый» свиной жир, весьма часто применяемый в данной области. Но он, разумеется, не всякому придется по вкусу.

На 6 порций

Рыбная смесь (рыбу почистить и порезать кусками)	2 кг
Свиной жир, порезанный кубиками	90 г
Мелко порезанная петрушка	4 ст.л.
Зубчики чеснока, мелко порезанные	3
Соль	
Красный перец	
Картофель, тонко нарезанный	2 кг
Мука	2 ст.л.
Оливковое масло	3 ст.л.

Размажьте свиной жир по дну большой кастрюли или горшка из жаропрочной керамики. Смешайте петрушку и чеснок и равномерно посыпьте ими смазанное дно горшка, после чего добавьте в смесь соль и красный перец. Поверх петрушки с чесноком уложите слой картофеля, затем — слой рыбы, которую нужно присыпать мукой. Продолжайте укладывать слоями картофель и рыбу до тех пор, пока горшок не заполнится, после чего залейте его холодной водой, так чтобы она достигла верхнего слоя рыбы.

Закройте горшок крышкой, поставьте на сильный огонь и быстро доведите до кипения. Как только вода закипит, влейте в горшок оливковое масло, закройте крышкой и варите 15—20 мин. Подавайте на стол горячим.

CURNONSKY
RECETTES DES PROVINCES DE FRANCE

РУССКАЯ УХА

Уха традиционно подается как самостоятельное блюдо. Ее положено есть с расстегаями (пирогами из дрожжевого теста с начинкой из селедки) или с кулебякой (большим пирогом, как правило, из слоеного теста, с начинкой из лососины и риса).

На 4 порции

Рыбная смесь — треска, хек, пикша, камбала, палтус (рыбу почистить, удалить кости и плавники и порезать кусками; кости и плавники сохранить)	500 г
Вода	1,5 л
Луковица	1
Крупный стебель лука-порея	1
Петрушка (зелень вместе с корнем)	1
Черешок сельдерея	1
Черный перец горошком	10
Ягоды можжевельника	10
Лавровый лист	1/2
Белое сухое вино (по желанию)	4 ст.л.
Скампи либо другие крупные креветки (по желанию)	100 г
Соль	

Сложите рыбные кости и плавники в кастрюлю с водой, бросьте луковицу, петрушку, сельдерей, лук-порей, черный перец, ягоды можжевельника и лавровый лист. Варите при слабом кипении около 30 мин., затем процедите бульон. Перелейте бульон снова в кастрюлю, положите порезанную рыбу, влейте вино и бросьте креветок, если вы их используете. Варите при слабом кипении 15—20 мин. Посолите по вкусу и подавайте на стол, положив по нескольку кусков рыбы в каждую тарелку.

SOFKA SKIPWITH
EAT RUSSIAN



ГАРБЮР (КРЕСТЬЯНСКИЙ ОВОЩНОЙ СУП)

Garbure

Набор продуктов для этого замечательного супа в значительной степени диктуется временем года, так как по рецепту для него полагается использовать исключительно свежие овощи. Наряду с овощами в классический гарбюр непременно должны входить копчености или, по крайней мере, один из видов соленого мяса (ветчина, солонина, колбаса или остовы от соленой птицы). Суп традиционно готовится на дровах. На поверхности лениво булькающего над очагом супа образуется чрезвычайно тонкий слой жира, который, воспламеняясь, способствует образованию аппетитной корочки, называемой «гратен». Этот эффект можно усилить, если накрыть супницу металлической крышкой и насыпать поверх нее тлеющих углей.

На 8 порций

Картофель, нарезанный толстыми ломтиками	500 г
Бобы (очистить от кожицы)	250 г
Крупный лущеный горох	250 г
Свежая белая фасоль	250 г
Вода	2 л
Соль, перец (желательно красный)	
Зубчики чеснока	3
Букет гарни (чабрец, петрушка, майоран)	1
Большой кочан зеленой капусты	1
Копченое или соленое мясо	500 г
Черствый черный хлеб, нарезанный очень тонко	

В горшок из жаропрочной керамики налейте воду и доведите до сильного кипения. Забросьте картофель, горох, фасоль и бобы, приправьте солью и перцем, положите чеснок и букет гарни. Варите под закрытой крышкой около часа, все время поддерживая в котле сильное кипение.

Пока овощи варятся, займитесь приготовлением шиффонады: из капустного кочана удалите кочерыжку, разделите кочан на отдельные листья, затем очистите каждый лист от крупных жил и, сворачивая по нескольку листьев вместе, порежьте их поперек. Готовую шиффонаду бросьте в кипящий суп и закройте крышкой. После того как капуста будет почти готова (примерно за полчаса до окончания варки), положите в котел копченое или соленое мясо (не очищая от жира). Если среди мясопродуктов нет копченой гусятины, добавьте в суп ложку гусиного жира, чтобы улучшить вкус гарбюра.

Порежьте мясо порционными кусками и подайте на блюде вместе с овощами. Если при приготовлении были использованы остовы птичьих тушек, удалите их из супа. Бульон перелейте в супницу, предварительно уложив в нее хлеб, и подайте отдельно. Традиция требует, чтобы гости, покончив с мясом, непременно вылили в свои тарелки с остатками хлеба и бульона по бокалу красного вина.

SIMIN PALAY
LA CUISINE DU PAYS



КАПУСТНЫЙ СУП С МЯСНОЙ КОРОЧКОЙ

Koolsoep van Anneke

На 4 порции

Белокочанная капуста (разрезать на 4 части, удалить кочерыжку, порезать кусками)	350 г
Сливочное масло	15 г
Оливковое масло	2 ст.л.
Паприка	2 ч.л.
Соль, перец	
Мука	2 ст.л.
Навар или бульон (*см. с. 163—164*)	1 л

Мясная заправка

Сливочное масло	30 г
Некрупная луковица, порезанная	1
Фарш из свинины и говядины	300 г
Соль, перец	
Семена тмина, истолченные или смолотые	1/2 ч.л.
Сладкий красный перец (некрупный), порезанный кубиками	1
Крошеный хлеб	

В большом суповом горшке разогрейте сливочное масло вместе с оливковым и обжарьте капусту в течение 5 мин. Всыпьте паприку, соль, перец, размешайте, затем всыпьте муку и снова размешайте. Жарьте, помешивая, около 5 мин. Влейте бульон и варите капусту при слабом кипении, пока она не станет мягкой (примерно 15 мин.).

Для приготовления заправки распустите сливочное масло и обжарьте лук до прозрачности. Положите мясной фарш, разомните вилкой и жарьте, мешая, на среднем огне около 5 мин. либо до равномерного подрумянивания фарша. Положите соль, перец, тмин и порезанный сладкий перец.

Разлейте суп в 4 суповые миски из жаропрочной керамики и разложите по мискам мясную заправку. Слегка посыпьте каждую порцию крошеным хлебом и на 5—10 мин. поставьте миски в хорошо разогретый (примерно до 200°С) духовой шкаф либо под рашпер для образования румяной корочки. К супу подайте толстые ломти французской булки.

HUGH JANS
BISTRO KOKEN

РЕКСЕМСКИЙ СУП

Вместо мочевого пузыря, которым, согласно рецепту, необходимо закрывать горло кувшина, можно использовать, например, алюминиевую фольгу. Овощи обрабатываются в соответствии с их типом: корнеплоды и клубни мелко режутся, лук-порей и репчатый лук нарезается ломтиками, салат-латук шинкуется. Вода не используется вовсе. Суп готовят в кувшине или в глубокой миске, поместив их в кипящую на малом огне водяную баню, либо томят в духовке при температуре 130°С.

На 4 порции

Постная духовая говядина	500 г
Обработанные овощи (морковь, репа, сельдерей, картофель, лук-порей, репчатый лук, горох, салат латук и т. д.)	1 кг
Соль, перец	

Порежьте говядину очень мелкими кусками, сложите в 2-литровый керамический кувшин и заполните кувшин овощами. Плотно закройте кувшин мочевым пузырем, натянув его на горлышко, затем поместите кувшин в глубокую кастрюлю с водой (либо в духовой шкаф, что еще лучше) и поставьте кастрюлю кипеть на малый огонь не меньше чем на 6 ч.

Приготовленного супа обычно хватает на четверых гостей. Соль и перец кладут по вкусу.

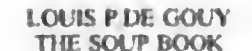
MARY JEWRY
WARNE'S MODEL COOKERY AND HOUSEKEEPING BOOK

ГОВЯЖИЙ СУП С ОКРОЙ И ПОМИДОРАМИ

На 8 порций

Кость от говяжьей голени с остатками мяса (распилить на несколько частей)	1,5 кг
Стручки окры, нарезанные ломтиками	350 г
Помидоры, очищенные от кожицы и порезанные кубиками	350 г
Холодная вода	2 л
Букет гарни: лавровый лист, орегано, петрушка	1
Луковица, порезанная кубиками	1
Фасоль стручковая, порезанная кубиками	150 г
Сельдерей, порезанный кубиками	90 г
Сладкий зеленый перец, очищенный от семян и порезанный кубиками	1/2
Морковь, порезанная кубиками	90 г
Соль	1/2 ч.л.
Перец	1/4 ч.л.
Отварной рис	

В суповой котел с водой положите мясо и медленно доведите воду до сильного кипения. Спустя 5 мин. уменьшите огонь и тщательно снимите пену. Положите в бульон букет гарни, накройте крышкой, оставив зазор, и варите при слабом кипении примерно 2 ч. либо до тех пор, пока бульон не наберет крепость, а мясо частично не размягчится. Положите окру, помидоры и остальные овощи, приправьте солью и перцем, затем закройте суп крышкой и варите на малом огне еще 45 мин. Извлеките из котла мясо, порежьте кубиками и положите снова в суп, выбросив кости. Варите еще 10 мин., затем снимите пробу, добавьте, если нужно, приправ и подавайте на стол в нагретых тарелках с отварным рисом в качестве гарнира.


LOUIS P DE GOUY
THE SOUP BOOK



ПОХЛЕБКА ИЗ БЕКОНА

В некоторых областях Уэльса и Северной Англии этот суп готовят в особых котлах, напоминающих сотейник с коротким широким носиком, с широкой, плотно закрывающей котел крышкой и ручкой как у обычного котла (а не как у кастрюли). Такая конструкция позволяет сливать готовый суп через носик котла, оставляя внутри мясо, кости и овощи. Подобная посуда как раз подходит для приготовления бульонов из свиной грудинки (бекона), баранины, говядины или кролика.

На 8 порций

Бекон или окорок либо соленая или маринованная свиная ножка (замочить на ночь, воду слить)	750 г
Говяжья голень	500 г
Белокочанная капуста (разрезать на 4 части, удалить кочерыжку, пошинковать)	1 кочан
Пастернак, порезанный	250 г
Морковь, порезанная	250 г
Некрупная брюква, порезанная ломтиками	1/2
Картофель, порезанный кубиками	500 г
Соль, перец	
Крупный стебель лука-порея	1
Овсяная мука	2 ст.л.

Положите в большой суповой котел или сотейник свинину, говядину, капусту, пастернак, морковь, брюкву и картофель. Залейте продукты водой с верхом, положите соль и перец, доведите воду до кипения и варите под крышкой на малом огне не менее трех часов, поставив котел в духовой шкаф со слабым жаром либо в горящий камин на полку для приготовления пищи. За 10 мин. до подачи на стол положите в суп лук-порей. Разведите овсяную муку холодной водой до кашицы и порциями переложите ее в суп, тщательно размешивая. Проварите суп до загустения и подавайте на стол. Мясо с овощами подают как второе блюдо после бульона.

SHEILA HUTCHINS
ENGLISH RECIPES AND OTHERS FROM SCOTLAND, WALES AND IRELAND

СУП ИЗ КРАПЧАТОЙ КУРОПАТКИ

Potage de Perdrix Marbrées

На 4 порции

Старые куропатки (каждую тушку обложить ломтиками сала, крылышки и ножки связать бечевой)	2
Крепкий телячий или куриный бульон	1,5 л
Соль	
Мякиш черствого хлеба	100 г
Грибы, нарезанные ломтиками	125 г
Вода	1/4 л
Молотый миндаль	125 г
Жижа от бараньего жаркого, обезжиренный или протертый крепкий бульон из ягнятины	100 мл
Фисташки, бланшированные	60 г
Лимонный сок	2 ст.л.

Слегка пропеките куропаток, поставив их на 15 мин. в духовой шкаф, нагретый до 230°С. Вскипятите бульон, положите по вкусу соль и заложите в бульон куропаток. Варите на малом огне, до тех пор пока птица не станет мягкой. Положите в суп хлебный мякиш и варите при слабом кипении до полного раскисания хлеба, затем положите грибы и поварите еще несколько минут. Залейте водой миндаль, дайте настояться несколько минут, затем процедите миндальное молочко через салфетку, отжав молотые зерна. Готовых куропаток извлеките из кастрюли, разрежьте каждую пополам и уложите половинки в глубокое блюдо. Смешайте вместе миндальное молочко, жижу от бараньего жаркого, фисташки, лимонный сок и влейте смесь в суп. Готовым супом залейте уложенных на блюде куропаток и подайте блюдо на стол.

LA VARENNE
LE VRAY CUISINIER FRANÇOIS

ФЕРМЕРСКИЙ СУП ИЗ УТКИ

На 8 порций

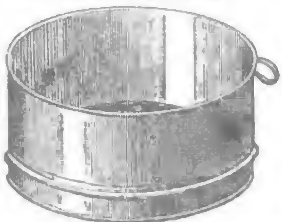
Утка	2
Вода	3,5 л
Морковь	1
Некрупная репа	1
Репчатый лук	3
Корень сельдерея	1/2
Картофель	4
Пучок петрушки	1
Соль, перец	
Крупная мозговая кость	1
Апельсиновый сок	300 мл

Поместите утиные тушки в большую кастрюлю с водой, овощами, петрушкой, солью и перцем. Доведите воду до кипения и варите продукты 30 мин. на малом огне, все время тщательно снимая пену. После этого положите в кастрюлю мозговую кость. Пену больше не снимайте.

Через 2 ч., когда птица как следует проварится, извлеките уток из кастрюли, слейте суп через сито, затем перелейте бульон снова в кастрюлю. Срежьте мясо с птичьих остовов и мелко порежьте.

Присыпьте измельченное мясо солью и перцем и положите его в суп. Поставьте кастрюлю на огонь; как только бульон закипит, сразу уберите суп с огня. Снимите пробу, добавьте, если требуется, специй. Поставьте суп на плиту близко от огня и заправьте по вкусу апельсиновым соком. Подавайте на стол с отварным картофелем в качестве гарнира.

JANET MURRAY
WITH A FINE FEELING FOR FOOD



ИРЛАНДСКАЯ ФЕРМЕРСКАЯ ПОХЛЕБКА

В крестьянских домах этот суп подают следующим образом. Загодя варится полный горшок картошки в мундире. После того как похлебка готова, хозяйка извлекает мясо из котла, мелко режет и раскладывает по тарелкам или мискам. Затем в тарелки разливается бульон. Каждый едок чистит по двe-три картофелины и разминает их ложкой в своей тарелке. Получается весьма вкусное и питательное горячее блюдо, практически заменяющее собой обед.

На 8 порций

Суповая говядина	1 кг
Вода	2—3 л
Лущеный горох	200 г
Перловая крупа	200 г
Некрупный кочан капусты (вырезать кочерыжку, листья пошинковать)	1
Макушки сельдерея (пошинковать)	60 г
Лук-порей, тонко нарезанный	2
Морковь, порезанная кубиками	1
Некрупная репа, порезанная кубиками	1
Соль, перец	

В кастрюлю с водой в количестве, достаточном для приготовления бульона, положите говядину, бросьте горох и перловку. Закройте кастрюлю крышкой и поставьте вариться на медленный огонь. Подготовьте овощи, положите в суп и варите при слабом кипении 2—3 ч. (Жир с поверхности супа обычно не снимают). Приправьте по вкусу солью и перцем и подавайте на стол.

FLORENCE IRWIN
IRISH COUNTRY RECIPES

КРАПИВНИК

В сельской местности этот суп когда-то подавали к рождественскому столу. Нередко это был единственный обед в году, когда семья ела блюдо из свежего мяса.

На 8 порций

Верхушки стеблей крапивы, порезанные	100 г
Духовая говядина или баранина	1 кг
Вода	2 л
Перловая крупа	150 г
Пучок валлийского или зеленого лука (порезать)	1
Мука (по желанию)	2 ст.л.
Соль, перец	

В кастрюлю с водой положите мясо и перловую крупу, прикройте крышкой, оставив зазор, и варите 2 ч. при слабом кипении. Положите порезанный лук и крапиву и варите еще час. Если хотите, можете загустить суп мукой: для этого разведите муку небольшим количеством бульона и переложите, размешивая, в бульон. Суп будет готов после того, как мясо станет мягким. Положите по вкусу приправы. Извлеките мясо, порежьте и бросьте обратно в кастрюлю либо подайте как второе блюдо после супа.

FLORENCE IRWIN
IRISH COUNTRY RECIPES



СУП ИЗ БАРАНИНЫ С БОБАМИ

Soupe de Fèves au Collet de Mouton

На 8—10 порций

Лущеные бобы (кожуру снять)	1 кг
Баранья шея или шея ягненка	2 кг
Вода	4 л
Соль	40 г
Букет гарни (чабрец, лавровый лист)	1
Сливочное масло	60 г
Перец	
Свежий зимний чабер, порезанный	1 ст.л.
Ломтики вчерашней французской булки	12

В большую кастрюлю с водой положите баранину, посолите, бросьте букет гарни. Доведите воду до кипения и снимите пену. Варите при слабом кипении 2 ч. со сдвинутой наполовину крышкой. Положите бобы и увеличьте огонь. Как только начнется сильное кипение, уменьшите огонь, чтобы суп еле заметно кипел. После того как бобы сварятся (спустя 10—20 мин.), выложите мясо на подогретое обеденное блюдо, затем шумовкой извлеките бобы и наскоро обжарьте их в сливочном масле на среднем огне, приправив чабером и, если требуется, солью и перцем. Удалите из супа букет гарни.

Уложите в подогретую супницу хлеб и залейте его супом. Обжаренные бобы уложите на блюдо вокруг мяса и подайте в качестве второго блюда после супа.

JULES GOUFFÉ
LE LIVRE DES SOUPES ET DES POTAGES

ГУСТОЙ БАРАНИЙ СУП

Soupe Courte

На 4—6 порций

Баранина или мясо ягненка (одним толстым ломтем с верхней части ноги)	750 г
Свиной жир	30 г
Свежий бекон с прослойками (порезать ломтиками)	100 г
Луковица, порезанная	1
Бульон или вода	2—3 ст.л.
Соль, перец	
Горячая вода	1,5 л
Рис	250 г
Порошок шафрана	1/4 ч.л.
Луковица с тремя воткнутыми гвоздичными почками	1
Букет гарни (стебель сельдерея, веточка кервеля, лавровый лист)	1

Положите в медный котел свиной жир и бекон, затем положите ломоть баранины и подрумяньте его с обеих сторон. Положите порезанный лук, помешайте и смочите 1 столовой ложкой бульона. Приправьте солью и перцем, закройте крышкой и тушите на очень слабом огне, время от времени переворачивая мясо и, если нужно, слегка смачивая его добавочной порцией бульона. Когда баранина будет, по вашему мнению, почти готова (обычно эта стадия наступает спустя 2—3 ч., в зависимости от толщины мясного ломтя), налейте в котел воду и увеличьте огонь. Как только вода закипит, бросьте рис, шафран, нужное количество соли, луковицу с гвоздичными почками и букет гарни. Варите под закрытой крышкой на малом огне 25 мин. (или дольше, если хотите, чтобы рис как следует проварился). Этот суп должен получиться почти таким же густым, как плов. Удалите из котла букет гарни и луковицу. Мясо подавайте отдельно.

J B REBOUL
LA CUISINIÈRE PROVENÇALE

ЧЕСНОЧНЫЙ (ЛАНГЕДОКСКИЙ) СУП

Soupe Languedocienne

На 4 порции

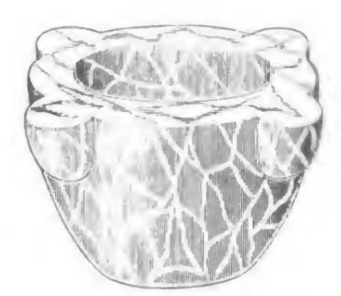
Чесночные зубки, размятые	20
Гусиный жир	3 ст.л.
Большие ломти окорока или сырокопченой ветчины	2
Мука	1 ст.л.
Вода или бульон (*см. с. 163—164*)	2,5 л
Крупные помидоры (протереть через сито)	2
Соль, перец	
Веточка чабреца	1
Яичные желтки	3
Оливковое масло	5 ст.л.
Домашний хлеб (*см. с. 165*), порезанный толстыми ломтями	
Тертый сыр грюйер или пармезан	

Растопите в большом сотейнике гусиный жир и обжарьте на нем ломти ветчины, так чтобы они зарумянились с обеих сторон. Выложите ветчину на блюдо и прикройте тарелкой, чтобы мясо не остывало.

Положите в эту же кастрюлю чеснок и слегка обжарьте, не давая подрумяниться. Посыпьте чеснок мукой и продолжайте жарить, пока мука полностью не впитается. Влейте в кастрюлю воду или бульон и положите протертые томаты. Щедро приправьте перцем и слегка — солью. Положите в суп чабрец и варите без крышки 12—15 мин. при сильном кипении. Взбейте в супнице яичные желтки с оливковым маслом, затем залейте в эту смесь суп, хорошо его размешивая.

Готовый суп подайте на стол с ломтями хлеба, посыпанными тертым сыром и слегка пропеченными в духовом шкафу. Одновременно подайте ветчину, тонко ее порезав и уложив на подогретое блюдо вместе с хлебом.

70 MÉDECINS DE FRANCE
LE TRÉSOR DE LA CUISINE DU BASSIN MÉDITERRANÉEN



СТАНДАРТНЫЕ РЕЦЕПТЫ

ОВОЩНОЙ БУЛЬОН

Для приготовления 1,5 литра бульона

Лук-порей, тонко нарезанный	2
Черешок сельдерея вместе с листьями, порезанный	2
Репчатый лук, тонко нарезанный	2
Морковь, порезанная	4
Капустные листья, порезанные шиффонадой	2
Салат латук, порезанный шиффонадой	1
Петрушка гладколистная со стеблями, порезанная	4
Чабрец	1 ч.л.
Лавровый лист	1
Соль	
Вода	1,5 л

Все исходные продукты сложите в большую кастрюлю с водой и очень медленно доведите воду до кипения. Снимите пену, затем закройте кастрюлю крышкой, оставив зазор, и варите бульон при слабом кипении около 45 мин. Мешать бульон не следует.

Готовый бульон слейте в миску через сито, не протирая овощей.

РЫБНЫЙ БУЛЬОН

Для приготовления 1,5 литра бульона

Рыбьи головы, кости и плавники (прополоскать и поломать кусками)	1 кг
Луковица, морковь, лук-порей (все порезать ломтиками)	по 1
Черешок сельдерея, порезанный кубиками	1
Букет гарни	1
Вода	2 л
Соль	

Сложите в суповой котел или в большую кастрюлю рыбу, овощи и травы, влейте воду и слегка посолите. Доведите воду на малом огне до кипения, снимите при помощи большой ложки или половника пену. Продолжайте снимать пену по мере появления ее на поверхности воды. После того как пена перестанет образовываться, закройте котел крышкой, оставив небольшой зазор, и варите при слабом кипении 30 мин. Слейте бульон через дуршлаг в миску, не протирая продукты.

БУЛЬОН ИЗ ДИЧИ

Бульон из дичи готовится точно так же, как говяжий бульон с добавлением для большей крепости частей куриных тушек *(см. ниже)*, с той лишь разницей, что вместо курятины в него кладут дикую птицу: молодых фазанов или куропаток. Дичь предварительно ненадолго ставят в очень горячий духовой шкаф, разогретый до температуры 230°С. — фазанов на 25 мин., куропаток на 15 мин.

Вы также вполне можете использовать остатки от разделки дичи или остовы птичьих тушек (как сырых, так и вареных) для укрепления говяжьего или куриного бульона. Вместе с кусками дичи в бульон нужно положить свежие ароматические овощи и варить при слабом кипении 2—3 ч., после чего бульон следует процедить.

МЯСНОЙ БУЛЬОН

Этот бульон готовится из говядины с добавлением курятины и телятины и служит бульоном-основой, то есть может быть использован в любом рецепте, где требуется говяжий бульон, навар, консоме или бульон для потофе. Для его приготовления годятся практически любые телячьи, куриные или говяжьи кости. Исключением являются только крупные мозговые кости.

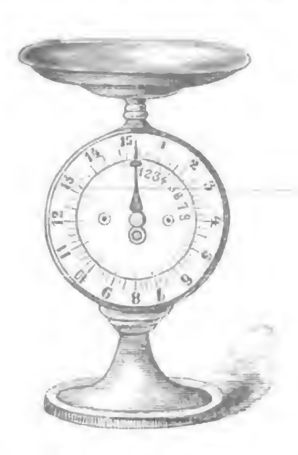
Для приготовления 4 литров бульона

Говяжья голень или нога	1 кг
Говяжья лопатка или короткие говяжьи ребра	1 кг
Части куриной тушки (спинки, шейки, концы крылышек)	1 кг
Куриный остов от сырой или отварной курицы (по желанию)	1
Мясистая телячья ножка, порубленная (по желанию)	1
Вода	5 л
Морковь	300 г
Крупная луковица с тремя воткнутыми гвоздичными почками	1
Крупная головка чеснока	1
Букет гарни	1
Соль	

Предварительно сложите все тонкие ломти мяса в брикеты и плотно свяжите их бечевкой. На дно суповой кастрюли поместите круглую металлическую решетчатую подставку, чтобы исходные продукты не приставали ко дну кастрюли, и уложите на нее говядину, курятину и телятину, начав укладку с самых крупных кусков. Влейте воду и очень медленно доведите до кипения (вода должна закипеть не раньше, чем через час). Пока бульон закипает, тщательно удаляйте с помощью ложки или половника образующуюся на его поверхности пену. Положите морковь, лук, чеснок, пучок пряностей и соль, после чего опять снимите пену.

После повторного закипания бульона уменьшите огонь, накройте кастрюлю крышкой, оставив зазор, и варите продукты при слабом кипении 3,5 ч. (если вы планируете подать мясо на второе) либо 5 ч. (если хотите, чтобы все вкусовые вещества полностью перешли из исходных продуктов в бульон).

Слейте готовый бульон через дуршлаг, простелив его влажной тонкой тканью. При помощи бумажного полотенца очистите бульон от жира или, предварительно остудив бульон, удалите застывший на его поверхности жир ложкой.



КУРИНЫЙ БУЛЬОН

Для приготовления 4 литров бульона

Суповая курица (связать ножки и крылышки)	2,5—3 кг
Крупная луковица с тремя воткнутыми гвоздичными почками	1
Морковь	2
Крупная головка чеснока	1
Букет гарни	1
Вода или бульон	около 5 л
Соль крупного помола	

Выберите овальную кастрюлю достаточного объема, чтобы в ней уместились все исходные продукты, и положите на ее дно тушку курицы вверх грудкой. Вокруг птицы уложите овощи и букет гарни, влейте воду или бульон, так чтобы она покрыла продукты, и медленно доведите до кипения. По мере нагревания снимайте с поверхности пену, пока она не перестанет образовываться. Вытапливающий из куриной тушки и поднимающийся к поверхности жир тоже следует удалять. Когда жидкость закипит, бросьте соль, закройте кастрюлю крышкой, оставив зазор, уменьшите огонь и варите при слабом кипении 1,5—3 ч. (в зависимости от возраста птицы). Мешать бульон не следует. После того как блюдо будет готово, извлеките из кастрюли курицу и овощи и слейте бульон через дуршлаг, проложенный влажным муслином.

КНЕЛИ

Quenelles

Фарш для кнелей можно приготовить из куриных филе, филе куропаток или фазанов, постной телятины или очищенных от кожицы рыбных филе. Вместо ступки можно применить кухонный комбайн, однако приготовленное на нем пюре все равно следует протереть через сито.

На 6 порций	
Сырые куриные филе, очищенные от кожи	200 г
Соль, белый перец	
Тертый мускатный орех	
Красный перец	
Яичный белок	1
Крепкие сливки	150 мл

В большой ступке истолките мясо с приправами до образования однородного пастообразного фарша. Положите яичный белок и продолжайте толочь фарш до полного перемешивания с яйцом. Протрите фарш через сито и переложите его в металлическую миску, помещенную в колотый лед. Дайте остыть фаршу примерно 1 ч., затем влейте в него сливки и перемешайте (миска должна по-прежнему стоять во льду). Наполните фаршем кондитерский мешок с металлическим наконечником либо свернутый из вощеной бумаги кулек с отрезанным кончиком. Выдавите из мешка фарш на смазанную сливочным маслом неглубокую сковороду небольшими овальными комочками. Осторожно налейте в сковороду кипящую воду, так чтобы она покрыла кнели, и поставьте сковороду на малый огонь. Вода должна лишь еле заметно кипеть. Готовые кнели всплывают на поверхность, после чего их можно перекладывать в горячий бульон.

ТЕСТО ДЛЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Если вы хотите приготовить тесто, сдобренное зеленью, то полагающийся по рецепту шафран использовать не нужно и, кроме того, следует брать на одно яйцо меньше. Для получения этой разновидности теста возьмите 250 г листьев шпината или мангольда и проварите их в кипятке 3—5 мин. Слейте воду, отожмите зелень руками и мелко порежьте до пюреобразного состояния. У вас должно получиться около 50 г зеленого пюре. Способы приготовления начинки и метод варки мучных изделий приведены на с. 17.

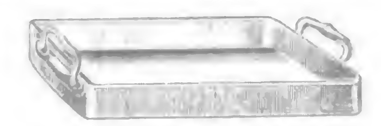
На 6—8 порций гарнира	
Мука	250 г
Порошок шафрана (по желанию)	
Крупные яйца	2
Оливковое масло	1 ч.л.
Соль	1/2 ч.л.
Манная крупа	

Положите в миску три четверти всей муки и смешайте с щепоткой шафрана, если вы его используете. Разбейте в смесь яйца, влейте оливковое масло, посолите и перемешайте вилкой, добавляя, если необходимо, муку. Вымесите тесто руками до получения податливой массы. Тестяной ком оберните влажной салфеткой или куском пищевого пластика и оставьте на 30 мин. при комнатной температуре.

На посыпанной мукой разделочной доске раскатайте тесто скалкой в очень тонкий лист. При раскатывании добавляйте в тесто оставшуюся муку.

Для приготовления фаршированных мучных изделий вырежьте из раскатанного тестяного листа при помощи круглой выемки или стакана небольшие кружки и сложите их столбиком, чтобы они не высыхали.

Для приготовления лапши заверните края тестяного листа к середине в два неплотных рулона, затем нарежьте свернутый лист острым ножом поперек на лапшинки нужной ширины. Разделите лапшинки и дайте им несколько минут подсохнуть. Перед тем как бросить лапшу в суп, отварите ее в большой кастрюле с кипящей подсоленной водой.



ХЛЕБ

Здесь приводится общий рецепт приготовления хлеба домашней выпечки. Рецепт легко разнообразить добавлением разных сортов муки, а также увеличением до 24 ч. времени заквашивания дрожжей перед выпеканием. Для улучшения вкусовых качеств хлеба разведите накануне дрожжи четвертью литра теплой воды и влейте ее в 250 г муки. Взбейте смесь до образования однородной массы, закройте миску пленкой и поставьте на ночь в теплое место. Наутро добавьте остальные составляющие согласно приводимому ниже рецепту и приступайте к приготовлению хлеба.

Для получения 1 большой и двух буханок поменьше	
Сухие дрожжи (либо 15 г свежих дрожжей)	1,5 ч.л.
Теплая вода	1/2 л
Соль	
Мука из твердых сортов пшеницы	750 г
Манная крупа, кукурузная мука крупного помола либо дробленая пшеница (по желанию)	

Разведите дрожжи водой в объеме 100 мл и дайте смеси постоять примерно 15 мин. (либо до образования пузырей). Влейте остальную воду, посолите и всыпьте постепенно муку, все время мешая смесь. Когда тесто станет достаточно плотным и начнет отставать от стенок миски, переверните миску и выложите тесто на посыпанную мукой разделочную доску. Энергично месите тесто руками, заворачивая его край к себе и разминая основаниями ладоней. После каждого промеса поворачивайте тестяной ком на четверть оборота. По мере вымешивания в тесто при необходимости добавляется мука. Тесто месят не менее 10 мин., пока оно не станет одно-

родным, не приобретет глянцевый блеск и не перестанет приставать к рукам. После этого скатайте тесто в ком, обваляйте его в муке и положите в миску. Накройте миску салфеткой и поставьте в теплое место на 1—2 ч.

Выложите тестяной ком на посыпанную мукой доску и энергично обомните его руками, чтобы выдавить весь воздух. Сделайте еще несколько промесов, затем сформируйте большой круглый каравай или пару длинных цилиндрических батонов, заостренных к концам, и уложите на слегка присыпанный мукой противень. Можно также вылепить 1 большую или 2 маленьких цилиндрических заготовки и поместить их в формы для выпечки хлеба. Прикройте тестяные заготовки чистым полотенцем и оставьте их подниматься примерно на 1 ч. За это время тесто должно удвоиться в объеме.

Разогрейте духовой шкаф до температуры около 200°С. Для получения пара возьмите пустую форму для выпечки хлеба, заполните ее водой примерно на 2,5 см и поставьте на дно духового шкафа либо на самую нижнюю его полку.

При выпекании круглого каравая большого размера его часто оставляют подниматься повторно на кухонной доске, обильно посыпанной манной крупой, кукурузной мукой или дробленой пшеницей. Пока тесто поднимается, поставьте противень в духовой шкаф и разогрейте до нужной температуры. На поверхности поднявшегося каравая сделайте бритвенным лезвием несколько надрезов и быстро переложите его на горячий противень. После первых 20 мин. выпекания уберите из духового шкафа форму с водой и уменьшите жар до 180°С. Хлеб необходимо выпекать около 1 ч. При постукивании по нижней корке буханки она должна издавать гулкий звук.

БЛИНЧИКИ

При приготовлении блинчиков для супового гарнира в тесто можно добавить 1—2 ст.л. порезанной петрушки или смеси пряных трав либо растворить щепотку порошка шафрана в горячей воде и влить раствор в жидкость, на которой будет замешиваться блинное тесто.

На 8 порций

Мука	50 г
Яйца	3
Топленое сливочное масло	3 ст.л.
Коньяк (по желанию)	2 ст.л.
Соль (по желанию)	
Молоко или вода	около 1/4 л

Насыпьте в миску муку, сделайте в центре углубление и положите яйца и топленое масло, а также влейте коньяк и бросьте соль, если вы их используете. Постепенно влейте в миску молоко или воду, все время взбивая продукты мутовкой, до образования теста, по густоте напоминающего некрепкие сливки. Не следует взбивать тесто слишком долго.

Для приготовления блинчиков нагрейте блинницу или сковороду на малом или среднем огне. Перед выпечкой каждого нового блинчика слегка смазывайте сковороду сливочным маслом. Зачерпнув маленьким половником тесто, вылейте его в сковороду и, наклоняя ее в разные стороны, дайте тесту растечься. Пеките каждый блинчик до тех пор, пока его края не начнут отставать от сковороды, после чего переверните блинчик и наскоро пропеките с обратной стороны. Готовые блинчики обычно складывают стопкой на тарелку и ставят в духовой шкаф, чтобы не дать им остыть.



СОУС РУИЛЬ

Существует много вариантов этого классического острого соуса. В некоторых рецептах отсутствует базилик и сладкий перец, в других наряду с оливковым маслом в соус добавляется рыбный бульон. Чтобы приготовить не слишком острый соус, семена сушеного жгучего перца можно не использовать.

Для приготовления 300 мл соуса

Некрупные стручки сушеного жгучего перца	2
Соль грубого помола	
Перец	
Небольшой пучок листьев базилика	1
Чесночные зубчики	2—3
Толстый ломоть белого хлеба (только мякиш), вымоченный в теплой воде и хорошо отжатый	1
Сладкий красный перец (пропеченный), очищенный от кожицы и семян	1
Оливковое масло	

Истолките в большой ступке стручки сушеного жгучего перца до порошкообразного состояния. Положите соль, перец, базилик и чеснок и продолжайте толочь, пока смесь не образует пасту. Положите хлеб и сладкий перец и толките до превращения пасты в однородное пюре. Продолжая перемешивать пюре пестиком, влейте оливковое масло тонкой равномерной струей. Готовый соус должен по густоте напоминать майонез.

РУАЯЛЬ

Омлеты руаяль обычно используются в качестве гарнира для консоме. Существует множество способов ароматизации и расцвечивания этих омлетов. Например, зеленые руаяли можно получить путем добавления в исходную смесь примерно 50 г пюре из вареного гороха или шпината; то же количество протертых помидоров сделают ваши руаяли красными. Нужно, однако, помнить, что, если вы применяете помидоры или шпинат, количество используемого бульона следует соответственно уменьшить, чтобы выдержать нужное соотношение жидкости и яиц.

На 6—8 порций

Яйцо	1
Яичные желтки	3
Горячий бульон (*см. с. 163—164*)	200 мл

Взбейте вместе яйца и желтки и постепенно влейте их в горячий бульон, непрерывно взбивая его мутовкой. Пропустите полученную смесь через частое сито, после чего заполните ею смазанные сливочным маслом формочки. Наполненные формочки поставьте в широкую кастрюлю и залейте кастрюлю горячей водой, так чтобы она доходила до половины высоты формочек. Закройте кастрюлю крышкой и поставьте на малый огонь или в духовой шкаф, нагретый до температуры 150°С. Варите омлеты до загустения — обычно не дольше 12—15 мин. При этом вода в кастрюле не должна доходить до кипения. Извлеките формочки с готовым омлетом из кастрюли, дайте остыть, затем вытряхните омлеты на блюдо и порежьте кубиками или, вооружившись фигурными выемками, изготовьте из них узорный гарнир.

БЕЛЫЙ СОУС

Так как этот соус готовится на молоке, его можно добавлять в пюре, если в последнем не хватает крахмалосодержащих продуктов. Этот рецепт можно также применять в случаях, когда требуется соус бешамель.

Для получения примерно 450 мл соуса

Сливочное масло	30 г
Мука	2 ст.л.
Молоко	600 мл
Соль	
Белый перец	
Свеженатертый мускатный орех (по желанию)	
Крепкие сливки (по желанию)	

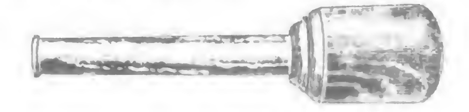
В кастрюле с толстыми стенками распустите сливочное масло, всыпьте, размешивая, муку и поджарьте ее на малом огне от 2—5 мин. Влейте постепенно молоко, непрерывно взбивая все мутовкой для получения однородной смеси. Увеличьте огонь и, продолжая взбивать, доведите смесь до кипения. Положите совсем немного соли, уменьшите огонь до самого малого и варите при слабом кипении примерно 40 мин., очень часто помешивая, чтобы не дать соусу пригореть. Положите белый перец и, если хотите, бросьте щепотку мускатного ореха, после чего снимите пробу на содержание специй. Взбейте соус еще раз — для достижения идеальной однородности. Если вы хотите получить более жирный и светлый соус, заправьте его сливками.

ЯИЧНЫЕ ВОЛОКНА

На 4 порции

Яйцо	1
Мука	1,5—2 ст.л.
Соль	
Бульон (*см. с. 163—164*)	1 л

Насыпьте в миску муку и соль, разбейте туда яйцо и взбейте продукты до полного перемешивания. Полученное тесто пропустите через частое сито. Поставьте бульон на огонь и, когда он забурлит, постепенно влейте в него из миски все тесто через шумовку. Вытекая из отверстий шумовки тонкими струйками, яичное тесто сразу свернется, образовав волокнистый узор. Проварите яичные волокна еще 2—3 мин., после чего подавайте бульон на стол.



СОУС ВЕЛЮТЕ

Этот соус служит основой для многих супов-пюре. Его можно приготовить на любом из вышеописанных бульонов (бульон следует выбирать в зависимости от продуктов, входящих в состав пюре).

Для получения примерно 300 мл соуса

Бульон (*см. с. 164—165*)	600 мл
Сливочное масло	30 г
Мука	2 ст.л.

В кастрюле с толстыми стенками распустите на малом огне сливочное масло, всыпьте, размешивая, муку и жарьте 2—3 мин., постоянно ее помешивая. Получившуюся подливу осторожно залейте бульоном, непрерывно взбивая, затем увеличьте огонь и, не прекращая взбивать, доведите бульон до кипения. После закипания бульона уменьшите огонь, после чего сдвиньте наполовину кастрюлю с огня, так чтобы бульон слабо кипел только у одного края кастрюли. При этом у другого, спокойного края на поверхности бульона постепенно будет собираться пена, которую необходимо снимать ложкой. Варите соус не менее 40 мин. За это время должна выкипеть вся лишняя жидкость и полностью исчезнуть мучнистый привкус подливы.

Супы

Редактор И. АНДОНЬЕВА

Художественный редактор И. САЙКО

Технический редактор Г. ШИТОЕВА

Корректор В. АНТОНОВА

ЛР № 030129 от 23.10.96 г.
Подписано в печать 11.11.97 г.
Гарнитура Таймс. Печать офсетная.
Уч.-изд. л. 22,94. Цена 45 000 р.
(С 01.01.98 г. цена 45 р.)

Издательский центр «ТЕРРА». 113184, Москва, Озерковская наб., 18/1, а/я 27.

Оригинал-макет подготовлен ТОО «Макет». 141700, Московская обл., г. Долгопрудный, ул. Первомайская, 21.